



Domaine Christophe BLEESZ

Riesling

Région :	Alsace
Dénomination :	Riesling
Couleur :	Blanc
Millésime :	2017
Cépages :	100 % Riesling
Terroir :	Schiste de Steige, <u>terroir unique en Alsace</u>
Age moyen :	25 ans
Surface :	180 ares
Densité :	5500 pieds / hectare
Rendement :	70 hl/ha
Taille :	Double Guyot
Vendange :	Manuelle
Méthode de culture :	Agriculture raisonnée
Vinification :	Pressurage mécanique suivi d'un débourbage statique à froid, fermentation lente en cuve thermorégulée.
Alcool :	13 % vol.
Sucre résiduel :	4,58 g/l
Acidité totale :	6,5 g/l
Contenance :	75 cl



DEGUSTATION

Vin Sec et Fruité

Robe or jaune éclatant.

Nez expressif, mêlant fruits blancs et agrumes.

Bouche aérienne, friande, développant des parfums d'agrumes, ensemble élégant et frais.

SERVICE

TEMPERATURE DE SERVICE : entre 8° et 12°C

GARDE : dans sa jeunesse, on privilégiera sa fraîcheur, peut se garder de 8 à 10 ans.

ACCORDS METS ET VINS

Huîtres, crustacés, fruits de mer, poissons en sauces ou grillés, choucroute, coq au Riesling, viandes blanches...