

Domaine Sipp-Mack, Alsace, France
Riesling Vieilles Vignes 2016
AOP Alsace Riesling



Informations

Couleur : blanc
Taux alcool : 12.5%
Conditionnement : 0,75 cl
Sucres résiduels: 6,5 gr / l



Cépages

100 % Riesling



Terroir

Localisation : Hunawihr, Bergheim & Ribeauvillé
Type de sol : argilo-calcaire
Exposition: sud - sud est



Viticulture

Agriculture Biologique certifiée par ECOCERT
Vignes de plus de 40 ans d'âge
Rendement à l'ha : 55 Hl/ Ha



Vinification

Pour assurer une récolte de qualité, les raisins sont récoltés exclusivement à la main et triés à même la vigne, grâce à une équipe d'une trentaine de vendangeurs, fidèles et motivés.

Arrivées au chai, les grappes entières sont pressées délicatement durant 6h dans des pressoirs pneumatiques pour préserver au maximum les arômes et la complexité du cépage.

Un système de thermo régulation permet au jus de fermenter doucement durant l'hiver. Nos vins sont ensuite élevés sur lies fines en cuve inox jusqu'à leur mise en bouteille en août.



Service

8 à 10°C



Garde

10 à 15 ans
A conserver couché entre 10° et 15°C



Accord

Se marie à merveille avec des poissons fins en sauce ou des viandes blanches en sauce



Dégustation

Ce vin présente un nez sobre aux arômes d'écorce de mandarine. L'attaque est souple, la bouche, ample et juteuse avec des notes de pomme et mandarine. La finale est longue et rafraîchissante. C'est un Riesling avec une belle matière relativement tendu et droit.

LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE