



## Riesling "Cuvée Jupiter" A.O.C. Alsace 2016

### ❖ Récompense



❖ Degré d'alcool 12,5 % alc./vol.

❖ Cépage Riesling

❖ Terroir Calcaire et argilo-calcaire.

❖ Vendange Manuelle.

### ❖ Vinification

Pressurage pneumatique direct à basse pression (pressoirs à drains verticaux gage de grande qualité des jus), clarification, contrôle des températures de fermentation, soutirage et élevage sur lies fines pendant 4 mois. Élevage en cuve pendant 5 mois avant mise en bouteille.

### ❖ Dégustation

Le Riesling sec, racé, offre un bouquet d'une grande finesse avec des nuances minérales (silex), florales et délicatement fruité du type agrume, sève de pin, cannelle.

La robe est jaune pâle avec de légers reflets verts, brillante et limpide. Le nez très frais, développe des arômes de type minéral. Quelques arômes d'agrumes (citron, orange, pamplemousse) complètent son expression aromatique. D'une belle race c'est un vin vif et désaltérant, très représentatif du cépage. En bouche, l'attaque est franche et racée. Il développe avec délicatesse une belle palette d'arômes (fleurs blanches) sur un fond bien structuré. Il présente beaucoup de volume et de caractère. Parfaitement équilibré, ce Riesling reste très persistant en finale. On retrouve en finale une agréable touche minérale mêlée de fleurs blanches.

### ❖ Accords Gourmands

Du point de vue gastronomique, le Riesling convient tout particulièrement



Riesling "Cuvée Jupiter"  
A.O.C. Alsace  
2016



aux produits de la mer et aux viandes blanches : poissons fins grillés ou en sauce, crustacés et fruits de mer, huîtres, choucroute et coq au Riesling, tourte vigneronne, cuisses de grenouille, matelote, Baekaoffa et charcuterie.

❖ Service 10 et 12°C

❖ Conservation

Consommation optimale jusqu'à cinq ans.

