

RIESLING VIEILLES VIGNES GRAND CRU SCHOENENBOURG 2019

L'appellation Alsace Grand Cru identifie des vins d'exception et préserve la mémoire vivante du vignoble alsacien. Du fait de leurs caractéristiques géologiques et climatiques exceptionnelles, ils garantissent des vins uniques, fins et complexes.

SITUATION

Le SCHOENENBOURG est un des lieux-dits et une des expositions les plus prestigieuses du vignoble alsacien. Ce coteau exceptionnel domine RIQUEWIHR au nord et s'étend d'Ouest en Est à une altitude variant de 280m à 380 m avec une exposition plein Sud. Plantée en 1960, cette parcelle de 68 ares possède une forte pente avec un sol riche en marnes calcaires, marnes grises et marnes à gryphées (Jurassique Lias supérieur - 180 millions d'années).

DONNEES ANALYTIQUES

Le millésime 2019 se caractérise par un millésime sec, précoce avec des vins gourmands et des belles complexités aromatiques.

Degré alcool	13.3% Vol.
Sucres résiduels	7.5 g/l
Acidité totale	4.8 g/l en H2SO4 / 7.2 g/l en A.T.

Sec	Demi-Sec	Moelleux	Doux
Dry	Medium Dry	Medium Sweet	Sweet

VINIFICATION

Récolte manuelle du 11 octobre 2019. Pressurage long en raisins entiers. Débourage statique et fermentation en cuve inox jusqu'en décembre. Soutirage en foudre et conservation sur lies fines. Embouteillage le 20 décembre 2021.

DEGUSTATION par Pascal BATOT

Le Visuel :	Belle robe or.
L'Olfactif :	Nez typé et expressif sur des notes d'agrumes et de fruits exotiques.
Le Gustatif :	Attaque soyeuse, le vin est corsé et sec. Belle complexité aromatique avec des notes de citron, de poivre blanc et de fruits exotiques. Grande typicité du cru avec une acidité droite et très longue, des beaux amers et une salinité marquée. Vin de grande garde.

GASTRONOMIE

Ce Grand Cru est parfait avec les poissons de mer ou de rivière. Sa personnalité marquera les tables les plus raffinées.

Le 28/05/2025

