



Riesling Grand Cru Frankstein

Vignes

Composition : 100% Riesling, sélection parcellaire dans le Grand Cru Frankstein.

Sol : granite décomposé du Grand Cru Frankstein (Dambach-la-Ville).

Différents travaux : cépage plutôt tardif, il mérite une attention particulière pour déterminer une date de récolte permettant l'harmonie entre la fraîcheur des arômes et une maturité suffisante.

Cave

Assemblage : 100% Riesling

Travaux : débourage très peu exclusif, excellente matière première.

Dégustation

Visuel : Jaune d'intensité soutenue, nuances orangées.

Nez : Intensité soutenue. Notes d'épices douces accompagnées d'orange sanguine au premier nez. Dans un second temps, on identifie des notes anisées et mentholées caractéristiques du granite sur lequel évoluent les vignes. La finale est relevée par une note d'amandes mûres.

Bouche : L'équilibre entre le volume important et la tension récurrente assure au vin un fil rouge sur la durée. On y décèle des fruits mûrs voire confits, une grande salinité. La finale se fait sur les agrumes, réhaussée par de belles notes amères.

Accord mets et vin : En entrée sur une carpaccio d'ananas à l'huile d'olive et au poivre. Sur des écrevisses accompagnées d'un risotto aux blettes. Il créera la surprise sur des viandes rouges grillées. Enfin, sur un dessert à base d'agrumes.

Garde : La présence marquée d'acides mûrs lui confère une garde d'au moins 10 ans.

Anecdote

Fruit d'un assemblage minutieux de crus au haut potentiel.



Achillée

Riesling
Grand Cru Frankstein

Alsat
2018