



## Schieferberg / Riesling

### Vignes

Composition : 100% riesling

Sol : schistes sur Bernardvillé (roche métamorphique ayant une structure en feuillets), 3 parcelles sur un total de 130 ares. pente de 40% exposée sud - sud-est.

Différents travaux : palissage rigoureux, ébourgeonnage, suppression des entre-cœurs.

### Cave

Assemblage : 100% riesling

Travaux : débouillage très peu exclusif, excellente matière première.

### Dégustation

Visuel : jaune intense aux nuances dorées, grande limpidité.

Nez : notes florales (majoritairement sur la violette) accompagnées de résine de conifère. On retrouve aussi des céréales grillées à l'ouverture qui laissent ensuite place aux agrumes frais (citron, citron vert et orange sanguine).

Bouche : très rapidement dirigée par une grande salinité. La fraîcheur aromatique est couplée à une tension soutenue. On retrouve les agrumes, très incisifs, équilibrés par la densité qu'occupe le vin en bouche. On termine par des notes de thym, de romarin et de violette. La longueur atteste d'un grand potentiel de garde.

Accord mets et vin : un vin de produits nobles, notamment les produits de la mer comme des Saint-Jacques ou un caviar, un saumon gravlax ou cuit à basse température ou enfin un agneau des prés-salés de la baie de Somme cuit de la même manière, pour que la salinité soit soulignée et que la finesse du vin complète le volume apporté par le met. On pourra également l'accompagner d'une entrecôte juste grillée, d'un uzumaki (sushi végétarien), d'une salade au chèvre frais.

Garde : une cinquantaine d'années.

### Anecdote

Il s'agit du vin qui nous fera le plus suer à la vigne, mais l'équipe sait pourquoi elle le fera.

