



# RIESLING

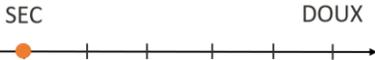
## GRAND CRU SCHLOSSBERG

Température de service : **8 à 10°C**

Degré d'alcool : **13% Alc.**

Potentiel de garde : **5-8 ans**

Sucres résiduels : **5g/L environ**

Sucrosité : 

Appellation : **AOC Alsace Grand Cru**

### IDENTITÉ

Le Grand-Cru Schlossberg fut le premier lieu-dit classé « Grand Cru » en Alsace. Il s'étend sur un coteau en terrasses, exposé plein sud, qui surplombe Kientzheim et Kaysersberg. Sa réputation est due à ses terres légères et drainantes, et à son sous-sol formé de roches granitiques dans lesquelles les vignes plongent leurs racines. Les vins qui y sont produits reflètent cette géologie par leur finesse, leur minéralité et leur complexité aromatique.

### DÉGUSTATION

Belle robe limpide et brillante, d'une teinte or pâle rehaussée de reflets verts.

Le nez, avec la retenue de sa jeunesse, s'ouvre sur des notes de fruits frais, notamment la pêche et la mirabelle. On apprécie aussi une note gourmande qui rappelle la pâte d'amandes.

La bouche est ample et vive, bâtie sur l'acidité grenue typique du terroir. La structure est tendue mais l'aromatique est tendre. On pense à de la brioche, tandis que le fruité part sur le zeste d'agrumes confits.

### ACCORDS METS-VIN

Ce vin s'accordera parfaitement avec des poissons grillés, ou avec des Saint Jacques à la crème et au safran. Il sera superbe aussi avec un poulet rôti au citron. A tenter avec les fromages de chèvres.



*la magie des terroirs*

