VINS D'ALSACE
VINCENT FLEITH

RIESLING OXYDATIF 2021

APPELATION : AOC Alsace Riesling

CÉPAGE : 100 % Riesling

MODE DE CONDUITE : Cultivé en Biodynamie depuis 1999
Assemblage de tous nos terroirs de riesling (Alluvions éoliennes, granit, calcaire)
Vendanges manuelles
Élevage sur lies

ALCOOL : 12,6 %

SUCRE RÉSIDUEL : 0,4 g/l

T° DE SERVICE : Idéalement entre 12 et 14 degrés.

STYLE : Sec, vif et tendu, avec un style légèrement oxydatif. La bouche associe ampleur et tension, porté par une fine salinité. Riesling pensé pour la gastronomie, où l'oxydation maitrisée apporte complexité et longueur. Nous avons fait le choix d'un élevage long sur ce millésime complexe avec une micro oxygénation naturelle afin de révéler une autre facette du riesling

ACCORDS : Volaille sauce aux morilles, poissons fumés, curry doux, fromages affinés, cuisine d'automne (châtaigne, butternut, champignons)

CERTIFICATIONS ECOCERT ET DEMETER

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE — demeter — vigneron indépendant