



RIESLING CUVÉE NINON

APPELLATION : AOC ALSACE

CÉPAGE : Riesling

MODE DE CONDUITE : Vignes cultivées en biodynamie depuis 1999. Les raisins de cette cuvée sont récoltés tardivement, en légère sur-maturité. Vinifié sur lies fines pendant 12 mois, en levures indigènes dans une cuve d'acier émaillé.



ALCOOL : 13,0 %

SUCRE RÉSIDUEL : 29,07 g/l

GARDE : Autant que l'on veut !

T° DE SERVICE : 12 à 14° idéalement.

STYLE : Vin ample en bouche, sur des notes acidulées persistantes.

ACCORDS : Poissons ou produits de la mer en sauce, fromage à pâte fraîche, plats aux agrumes.

CERTIFICATIONS ECOCERT ET DEMETER

