

Situé à Châteauneuf en Alsace, au pied des Vosges et du Château du Haut-Koenigsbourg, notre vignoble s'étend sur 23 ha certifiés en Agriculture Biologique depuis 2007.

Respect du sol, maîtrise des rendements, vendanges manuelles, vinifications et élevages adaptés à chaque terroir sont les clefs pour révéler la fraîcheur, la complexité et la personnalité de nos vins.



## RIESLING COTEAUX DU HAUT-KOENIGSBOURG 2019



<b>Situation géographique</b>	Alsace – France
<b>Appellation</b>	AOP Riesling d'Alsace
<b>Dénomination</b>	Riesling
<b>Millésime</b>	2019
<b>Couleur</b>	Vin blanc
<b>Cépage</b>	Riesling
<b>Age des vignes</b>	Entre 20 et 50 ans
<b>% vol</b>	13 % vol.
<b>Contenance</b>	75 cL
<b>Sucres résiduels</b>	1 g/L
<b>Acidité totale</b>	6,9 g/L

<b>Terroir</b>	Granite, grès et calcaire
<b>Température de service</b>	11 – 13 °C
<b>Vieillessement</b>	Jusqu'à 10 ans
<b>Apparence</b>	Jaune pâle avec reflets dorés
<b>Nez</b>	Expressif, majestueux Notes d'agrumes sur le pamplemousse rose et la bergamote, herbes aromatiques
<b>Bouche</b>	Vin ample et gras présentant une belle fraîcheur Arômes d'agrumes, structuré en fin de bouche à l'image du château
<b>Sucrosité</b>	Vin sec
<b>Accords mets et vin</b>	S'accordera parfaitement sur de beaux poissons, des fruits de mer, des viandes blanches ou des fromages Accompagnera vos instants de plaisirs entre amis mais aussi vos moments de gastronomie

Ce Riesling est vinifié avec le désir de préserver la véritable expression du Terroir du Château du Haut-Koenigsbourg. Les grappes sont vendangées à la main à parfaite maturité. La fermentation est réalisée en cuve inox à basse température afin de préserver la fraîcheur et la finesse du vin.