



BOTT FRÈRES

RIBEAUVILLÉ

DEPUIS 1835

RIESLING TRADITION

2017

Bouche gourmande, au caractère sec friand. Partition fruitée agréablement acidulée et saline.

DEGUSTATION

Au nez, en plus de ce côté minéral, on retrouve des notes d'écorce de poire séchée et de citron confit. La bouche est concentrée et vive, avec une fraîcheur vive et intense qui rappelle encore ces notes de poire sèche. La finale est sèche, brillante et durable, avec des notes de cire.

RÉCOMPENSES : *Gilbert & Gaillard : Médaille d'Or & Wine Enthusiast : 90/100*

ACCORD METS-VIN : Il se déguste avec les coquillages et crustacés, c'est un Riesling pour poissons fumés. Sur un fromage de chèvre pour terminer le repas. Plus traditionnellement, il accompagnera vos choucroutes et autres spécialités alsaciennes.

LA CULTURE DU DOMAINE

A LA VIGNE

Le domaine a fait le pas vers l'agriculture biologique en démarrant en 2019 sa conversion. Toujours soucieux de l'environnement, nous travaillons nos sols afin de préserver la biodiversité dans nos parcelles. Les rendements sont maîtrisés, afin d'avoir la pure expression de chacun de nos terroirs.

TERROIR DE LA PARCELLE _ Ce vin provient d'un terroir argilo-calcaire.

A LA VINIFICATION

La vendange manuelle pour protéger nos raisins, suivi du pressurage pneumatique permet de presser les raisins en douceur, pour une extraction fine et de qualité. Les températures de la fermentation sont contrôlées par refroidissement.

A L'ELEVAGE

Après un élevage de quelques mois dans nos fûts Inox, nos vins sont mis en bouteille après une filtration tangentielle fine pour la stabilisation de nos vins. Stockage en bouteilles dans nos caves à température constante.

INFORMATIONS TECHNIQUES

DEGRE D'ALCOOL : 11,19 PH : 3,21

SUCRE RESIDUEL : 0,25 ACIDITE TOTALE G H₂SO₄/L : 3,84

LE MILLESIME : **2017** *Petits rendements et grande qualité*

POTENTIEL DE GARDE : **5-7 ans**

