VINS D'ALSACE

Riesling Vendanges Tardives 2009 75cl

AOC Alsace, Alsace, France

Un vin rare !

LE MILLÉSIME

Des vins gourmands ! Précocité, état sanitaire parfait, fruité en sont les grandes caractéristiques du millésime 2009.
L'ouverture des vendanges est fixée au 14 septembre. Il convient néanmoins de souligner l'excellente qualité sanitaire de tous les cépages. De mémoire de vigneron, on avait rarement vu cela ! Les vendanges se sont faites à la carte pour rentrer des raisins à parfaite maturité. D'une manière générale, les vins sont marqués par un bon niveau d'alcool et de belles acidités. Les exceptionnelles conditions climatiques d'octobre ont permis l'élaboration des Vendanges Tardives.

TERROIR

Sol argilo-calcaire.

VENDANGES

Vendangé le 27 Octobre 2009

CÉPAGE

Riesling 100%

12 % % VOL.

Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: 57.1 g/l
pH: 3.35
Acidité tartrique: 6.1 g/l

SERVICE

Peut se garder 15 à 20 ans. A conserver couché entre 10 à 15°. La température idéale de service se situe entre 8° et 10°.

DÉGUSTATION

Une attaque ronde, mais une bouche fraîche et structurée. Des notes de rhubarbe et sureau. Un vin rare, pour ce cépage, qui n'est produit que très rarement en surmaturité. A consommer à l'apéritif, avec une terrine de foie gras et des fromages de chèvres.

PRESSE & RÉCOMPENSES

16.5
Les Meilleurs Vins de France 2013 - Guide de la Revue des Vins de France, 01/01/2013

agriculture RAISONNÉE Domaine Qualité

Sipp Mack - Hunawihr
1 rue des Vosges, 68150 Hunawihr
Tel. +33 (0)3 89 73 61 88 - contact@sippmack.com
www.sippmack.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.