VINS D'ALSACE

Riesling Grand Cru Osterberg 2020

AOC Alsace Grand Cru, Alsace, France

Floral, complexe, tendu

LE MILLÉSIME
L'année 2020 restera gravée dans les mémoires. Un millésime rempli d'émotion, de choix professionnels, d'entre-aide et de moments familiaux privilégiés
Le printemps chaud, l'été sec et les pluies du mois d'août ont fait démarrer les vendanges le 22 du même mois. Les plus précoces de l'histoire de la viticulture Alsacienne à ce jour. Nos objectifs sont malgré tout atteints : préserver les belles acidités, la finesse des arômes et les équilibres alcool – sucre. Le millésime 2020 est harmonieux, aromatique et structuré.

TERROIR
Sol argilo-calcaire. 350m d'altitude. Exposition Est. Terroir de Grand Cru de Ribeauvillé. Agriculture biologique.

VINIFICATION
Vendanges manuelles, pressurage de 5 heures sur pressoir pneumatique avec grappes entières. Fermentation en cuve inox, suivie d'un élevage sur lies fines. Vinification respectueuse du cahier des charges biologique.

CÉPAGE
Riesling 100%

13 % VOL.
Contient des sulfites.

DONNÉES TECHNIQUES
Sucre résiduel: 6.9 g/l
pH: 3
Acidité tartrique: 6.8 g/l

SERVICE
Conserver couché, à l'abri de la lumière, avec une température homogène entre 10°C et 15°C. Servir frais mais non glacé, idéalement entre 8°C et 10°C

POTENTIEL DE GARDE
10 à 15 ans

DÉGUSTATION
Nez exotique ouvert, attaque ample, bouche assez fraiche avec des notes d'agrumes

FR-BIO-01
Agriculture France

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.

4X1GJF