VINS D'ALSACE

AB
AGRICULTURE BIOLOGIQUE
EN CONVERSION

Riesling Grand Cru Rosacker 2012

AOC Alsace Grand Cru, Alsace, France

Le fleuron de notre domaine.

LE MILLÉSIME

Malgré des conditions climatiques chaotiques cette année, alternance de périodes de grands froids et de fortes chaleurs, qualité et quantité sont au rendez-vous pour ce millésime 2012!
Une fin d'année solaire a rattrapé le millésime. Nos sols argilo-calcaires ont retenu l'humidité, ce qui a permis d'alimenter les vignes durant la sécheresse estivale. Les températures plus fraîches enregistrées en septembre ont favorisé une fin de maturation plus régulière et un état sanitaire parfait.

SITUATION

Le Rosacker est exposé Est-Sud-Est à une altitude de 260-330m

TERROIR

Son sol offre une texture lourde, marno calcaire, aérée par quelques éboulis siliceux de grès vosgien.

CÉPAGE

Riesling 100%

13% % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: 3.3 g/l
pH: 3.2
Acidité tartrique: 6.0 g/l

SERVICE

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

DÉGUSTATION

Un Riesling au nez intense et complexe, sur les agrumes et l'abricot frais, avec une touche minérale. Ample, gras, vif et persistant, il est salué pour son potentiel.
Se marie à merveille avec des poissons fins en sauce ou des viandes blanches en sauces crémées.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Gault&Millau 15/20

"Le territoire Rosacker est un des terroirs privilégié du Riesling, la preuve en est en ouvrant cette bouteille millésime 2012, les notes hydrocarburées évoluent sur des notes fleuries au bouquet radieux. Tenue par une douce acidité, le vin est salivant."
Gault&Millau, 01/09/2014

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.

bettane + desseauve

15.5/20
"Elégant et minéral avec des notes d'abricots et d'agrumes. La bouche est ample et fraîche. Vin d'une grande pureté."
Guide Bettane et Desseauve des vins de France, 01/09/2014

LE GUIDE HACHETTE DES VINS

*
"Un Riesling au nez intense et complexe, sur les agrumes et l'abricot frais, avec une touche minérale. Ample, gras, vif et persistant, il est salué pour son potentiel. Il s'affirmera au cours des prochaines années. (Sucres résiduels: 3,9 g/l, garde 2016/2020, accord: pavé de cabillaud rôti crème citronnée)"
Le Guide Hachette des Vins, 01/09/2015

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.