

AOC Alsace Grand Cru Alsace Grand Cru Altenberg de Wolxheim Riesling 2021

Terroir

La parcelle se situe sous la statue du sacré-cœur sur la partie centrale du Grand Cru. Le sol est de nature calcaire avec peu de marnes à cet endroit. Les vignes âgées d'une trentaine d'années doivent puiser leurs nutriments profondément dans ce sol pierreux et pauvre. L'altitude est de 250 mètres et la pente orientée sud-sud est fait de ce coteau fortement pentu l'un des plus beau terroirs d'Alsace.

Vignoble

La vigne est conduite en agriculture biologique. Un rang sur deux est enherbé, l'autre est semé d'engrais verts. Les traitements sont à base de cuivre, soufre et de décoctions de diverses plantes. Vignoble certifié en Demeter depuis 2019.

Vinification

Les vendanges sont manuelles. Le pressurage est pneumatique. La fermentation alcoolique se déroule en cuve inox suivie d'un élevage sur lies fines pendant 10 mois. Vin certifié biologique et demeter.

Dégustation

Vin à la robe dorée soutenue. La bouche est ample, riche ou se côtoie des arômes de pierre à fusils et de fruits exotiques. Un vin riche et complet ou le terroir s'affirme lentement au fil du temps.

Accords Mets Vin

Poissons en sauce, crustacés...

Sucrosité :



Temps de garde :

de 2 à 15 ans

Température de Service :

10 - 12°

Alcool :

12.5% vol

Sucre :

5 g/l

Cité dans :

•

Sélection CIVA

Guide Gilbert Gaillard 2024: Robe jaune d'or scintillante. Nez d'une grande finesse, s'exprimant d'abord sur un registre minéral, devenant presque fumé. La bouche est un modèle d'expression, d'ampleur, d'intensité et de persistance. Un grand cru à l'aube d'une très belle carrière. Note 94/100 (dégustation 10/23)

