

DOMAINE
ANDRE EHRHART & FILS

VIGNERONS

AOC ALSACE Riesling Vendanges Tardives 2007

Médaille d'Or Riesling du monde 2011

Millésime: 2007

Type du vin : vin blanc doux

Nature du sol : calcaire organique

Récolte : Vendange manuelle

Vinification : Pressurage en raisins entiers sur pressoir pneumatique, vinification traditionnelle avec contrôle de température de fermentation, mise en bouteille après 10 mois de cuve.

Les Vendanges Tardives proviennent de cépages, récoltés en sur maturité, généralement plusieurs semaines après le début officiel des vendanges.

Commentaires de dégustation :

Robe dorée aux reflets chatoyants. Nez intense et riche aux arômes de fleurs blanches et de zests d'agrumes relevés par une pointe de minéralité. Attaque soyeuse avec une belle structure acide rappelant la complexité aromatique du nez.

C'est un vin d'une grande profondeur et d'un équilibre parfait, grâce à une acidité bien mûre et parfaitement posée.

Recommandations:

Vieillessement: Vin de garde supérieur à 10 ans

Température de service et de conservation: entre 9°C et 10°C

Accords mets vin : A boire à l'apéritif ou il sera en totale harmonie avec des desserts aux fruits

