

# Alsace RIESLING

Domaine DUSSOURT

Appellation d'Origine Protégée Alsace

Réserve Particulière

Millésime 2019



<b>Vignoble :</b>	Riesling issu de différentes parcelles de Scherwiller sur un terroir de graves granitiques. Choix qualitatif des parcelles en fonction de la maturité aromatique des raisins avant vendange. Vendanges le 26 septembre 2019 Surface : 51 ares
<b>Paramètres analytiques :</b>	Alcool 12,49 % vol. Acidité totale (Tartrique) 6,50 g/l Sucre résiduel 4,04 g/l Type : Vin sec selon classification UE.
<b>Paramètres d'embouteillage :</b>	N° de lot : L20R3 Quantité de bouteilles : 3 052 Date d'embouteillage : 09.06.2020
<b>Vinification :</b>	Pressurage en douceur, stabulation à froid du jus pendant 24 h, puis débourbage strict. Fermentation lente en cuve inox. Elevage avec remise en suspension des lies pendant l'hiver. Préfiltration fin février.
<b>Commentaire :</b>	<b>Visuel :</b> jaune pâle <b>Olfactif :</b> Beau vin floral avec des notes de fleur d'oranger, voire citronnées. <b>Gustatif :</b> palais élégant avec une attaque salivante En bouche, note délicate d'agrumes avec une belle finesse.
<b>Peut se servir :</b>	Avec des salades Avec un buffet froid Avec des poissons, fruits de mer Avec un jambon en croûte
<b>T° de service :</b>	9 ° C
<b>Conservation :</b>	8 ans
<b>Presse / concours :</b>	15,5/20 - Revue des Vins de France – Août 2020