

Alsace RIESLING

Vendanges Tardives

Domaine DUSSOURT

Appellation d'Origine Protégée Alsace

Millésime 2009



Vignoble : Issu d'une parcelle de plus de 40 ans située sur le Terroir d'alluvions granitiques de Scherwiller. Raisins vendangés manuellement (obligatoire) le 21 octobre 2009. Raisins récoltés à des degrés supérieurs à 15,3 % vol. grâce à des raisins atteints par la pourriture noble (*botrytis cinerea*) Contrôle de la concentration en sucres des raisins par l'INAO avant pressurage.

Paramètres analytiques :

Alcool	12,45 % vol.
Acidité totale (Tartrique)	5,90 g/l
Sucre résiduel	35,70 g/l

Type : Vin doux selon classification UE.

Paramètres d'embouteillage :

N° de lot : L10RVT3
Quantité de bouteilles : 1 790
Date d'embouteillage : 20.04.2010

Vinification : Pressurage en vendanges entières en douceur. Débourage à froid et fermentation lente en cuve inox Thermorégulée jusqu'à équilibre gustatif.

Commentaire :

Visuel : jaune brillant et soutenu.
Olfactif : belles notes exotiques d'ananas et de fruit de la passion. Belle finesse avec une belle complexité.
Gustatif : palais exotique et harmonieux et prometteur pour l'évolution.

Peut se servir :

En apéritif de grande classe
Avec une tarte aux mirabelles et dessert à la crème
En dehors des repas (moment convivial, réception)
Après le repas, pour finir en beauté

T° de service : 10 – 12 ° C **Conservation :** 10 ans et plus.

Presse / concours : Sigille Confrérie St Etienne 2010 (millésime 2007)
Guide Dussert - Gerber