

Alsace SCHERWILLER Riesling

Domaine DUSSOURT

Appellation d'Origine Protégée Alsace Communale

Millésime 2017



Vignoble : Le Riesling de Scherwiller est issu de l'appellation communale. Terroir de graves d'origine sablonneux-granitique. Parcelles âgées de plus de 40 ans Récolte très faible suite au gel de printemps (14 Hl/Ha) Vendanges le 11 septembre 2017 Surface : 2 Ha

Paramètres analytiques : Alcool 12,80 % vol.
Acidité totale (Tartrique) 6,90 g/l
Sucre résiduel 3,23 g/l
Type de vin : Vin Sec selon classification EU

Paramètres d'embouteillage : N° de lot : L18R1
Quantité de bouteilles : 2 980 750 ml
Date d'embouteillage : 16.03.2018

Vinification : Pressurage en douceur, stabulation à froid du jus pendant 24 h, puis débouillage strict. Fermentation lente en cuve thermorégulée. Elevage avec remise en suspension des lies pendant l'hiver. Préfiltration en février.

Commentaire : **Visuel :** couleur or pâle brillant
Olfactif : nez fruité sur des notes de coings – petits fruits jaunes, avec une très belle finesse.
Gustatif : palais fruité, minéral et frais, dans la typicité de l'appellation communale Scherwiller.

Peut se servir : Avec des poissons, fruits de mer (bar en papillote, poisson mariné) Avec des entrées (tartines au chèvre frais, tomates et pistou) Avec une choucroute, un baeckaoffa.

T° de service : 9 ° C **Conservation :** 10 ans et +

Presse / concours : **92 / 100** Vert-de-Vin Magazine – Printemps 2020
91 / 100 Guide Alsace 2019/2020 James Suckling.com
90-91 / 100 Vert-de-Vin Magazine – Printemps 2018 (2015)
Guide Les bonnes affaires du vin 2016 Revue des Vins de France
Médaille d'Argent du concours ELLE à table 2015 (juin 2015)
Le Point Magazine « Spécial Vins » Septembre 2014 : 16/20 (millésime 2011)
Guide Hachette 2012 (1 étoile) (millésime 2009)
Médaille d'Argent du Challenge 2012 Prix Plaisir Bettane et Dessauve (millésime 2009)