

# Alsace SCHERWILLER Riesling

## Domaine DUSSOURT

Appellation d'Origine Protégée Alsace Communale

Millésime 2019



**Vignoble :** Le Riesling de Scherwiller est issu de l'appellation communale.  
Terroir de graves d'origine sablonneux-granitique.  
Parcelles âgées de plus de 60 ans  
Vendanges le 27 septembre 2019  
Surface : 0,85 Ha  
Conversion Bio : 1<sup>ère</sup> année

**Paramètres analytiques :** Alcool 12,41 % vol.  
Acidité totale (Tartrique) 6,90 g/l  
Sucre résiduel 4,05 g/l  
Type de vin : Vin Sec selon classification EU

**Paramètres d'embouteillage :** N° de lot : L20R2  
Quantité de bouteilles : 4 000 750 ml  
Date d'embouteillage : 27.08.2020

**Vinification :** Pressurage en douceur, stabulation à froid du jus pendant 24 h, puis débouillage strict. Ensemencement avec des levures indigènes. Fermentation lente en cuve thermorégulée.  
Elevage avec remise en suspension des lies pendant l'hiver.  
Préfiltration en mars 2020.

**Commentaire :** **Visuel :** couleur or pâle brillant  
**Olfactif :** nez fruité sur des notes florales, notamment de fleurs d'oranger avec une très belle finesse.  
**Gustatif :** palais fruité, avec des notes d'agrumes et de fleurs blanches avec une attaque franche et verticale dans la typicité de l'appellation 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 :** Sigille Confrérie St Etienne 2021  
92 / 100 Vert-de-Vin Magazine – Printemps 2020 (2017)  
91 / 100 Guide Alsace 2019/2020 James Suckling.com (2017)  
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)