



JOSEPH CATTIN

RIESLING



Grand vin blanc sec, au bouquet d'une grande finesse et aux multiples arômes. Il se marie admirablement avec les poissons, crustacés, fruits de mer, viandes blanches et bien-sûr la traditionnelle choucroute.

Appellation	AOC Alsace
Cépage	Riesling
Sol	Argilo-calcaire
Garde	A consommer dans les 5 ans

Culture

Rendements limités. Taille en Guyot. En moyenne 5 500 pieds par ha. Le mode de conduite du vignoble suit les principes de la culture raisonnée afin de préserver la richesse du terroir et de garantir une récolte de qualité optimale.

Vinification

Pressurage lent des baies de raisins. Sélection minutieuse des jus. Fermentation entre 18 et 22°C.

Dégustation

Œil: robe claire, jaune pâle avec des reflets verts.

Nez: fin et racé avec de subtils arômes fruités (citron, citronnelle, pamplemousse, poire) et floraux (fleurs blanches, tilleul).

Bouche: franc, sec et minéral, notes de fruits (pêche).

Service

Le Riesling excelle avec les poissons, les coquillages et les crustacés. Il s'apprécie également en accompagnement de viandes blanches ainsi qu'avec du fromage de chèvre frais. Traditionnellement en Alsace, il se déguste avec la choucroute garnie!

Température de service: 8-10°C.