



Domaine Léon BLEESZ

Riesling Schieferberg « Vieilles Vignes »

Région :	Alsace
Dénomination :	Riesling Schieferberg « Vieilles Vignes »
Couleur :	Blanc
Millésime :	2015
Cépages :	100 % Riesling
Terroir :	Schiste de Steige, <u>terroir unique en Alsace</u>
Age moyen :	50 ans
Surface :	60 ares
Densité :	6000 pieds / hectare
Rendement :	65 hl/ha
Taille :	Double Guyot
Vendange :	Manuelle
Méthode de culture :	Agriculture raisonnée
Vinification :	Pressurage mécanique suivi d'un débourage statique à froid, fermentation lente en cuve thermorégulée.
Alcool :	13 % vol.
Sucre résiduel :	3,3 g/l
Acidité totale :	7,67 g/l
Contenance :	75 cl



DEGUSTATION

Vin Sec et Fruité

Robe or jaune éclatant.

Un vin sec et nerveux avec des notes d'agrumes (citron et pamplemousse) et d'ananas.

L'attaque en bouche est franche, laissant apparaître une belle minéralité, des notes crayeuses et épicées.

L'intensité aromatique se fait tout en finesse avec une belle fraîcheur.

SERVICE

TEMPERATURE DE SERVICE : entre 8° et 12°C

GARDE : dans sa jeunesse, on privilégiera sa fraîcheur, mais son caractère s'affirmera encore durant de nombreuses années. Peut se garder plus de 15 ans en cave.

ACCORDS METS ET VINS

Accompagnant les mets les plus raffinés, il est incomparable avec les poissons et les fruits de mer (écrevisse, homard, coquille St Jacques...), matelote, viande blanche, fromage de chèvre ou brebis et bien sûr la choucroute.