

GRAND CRU SCHLOSSBERG RIESLING

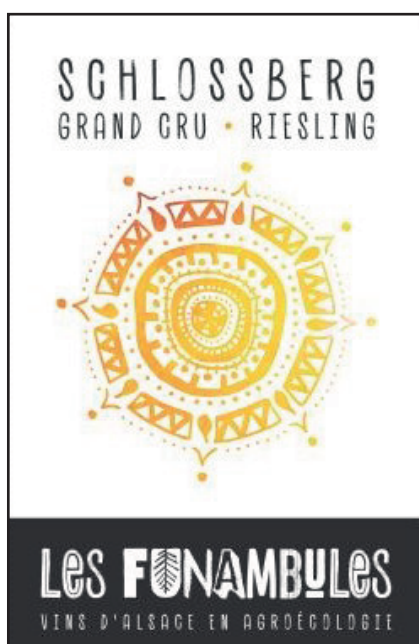
Millésime : 2019

AOC : Alsace Grand Cru
Nb de bouteilles : 650



LES FUNAMBULES
VINS D'ALSACE EN AGROÉCOLOGIE

**A la recherche de l'équilibre pour
que le vin vibre et vive libre!**



**Vin Sec. Nez : brioché,
riche. Citron vert, coing
mûr, silex.**

**Bouche : volumineuse,
complexe. Minéralité
rectiligne et précise.**

**Acidité nette, citron
vert. Vin mûr : coing
confit, noyau de mi-
rabelle. Evolution aux
notes fraîches de
menthe poivrée.**

Vibrations uniques.

Le Grand Cru Schlossberg s'étend sur 80 hectares entre Kientzheim et Kaysersberg. Côteaux très escarpés faits de terrasses et de murs en pierres sèches.

Parcelle : 26 ares, située sur les hauts de côteaux surplombant le château et la vallée de Kaysersberg. Un lieu magique, hors du temps.

Age des vignes : Plantation en 1962 et 2000.

Sol : Roche mère affleurante à dominance granitique.

Exposition : Plein Sud

Travail des vignes : Aucune mécanisation. Taille douce, flore naturelle non fauchées. Rangs non labourés. Sols paillés et vignes tressées en pergola pour conserver la fraîcheur en été. Arbres, haies et nichoirs. Traitements : décoctions de plante, soufre/cuivre.

Vendanges : Manuelles et festives. Tri rigoureux.

Rendement : 20hl/ha

Vinification : Riesling 100%. Pressurage pneumatique de 10H en raisins entiers. Levures indigènes. Ajout de 2g/HL de SO2 en cours de fermentation.

Elevage : 36 mois sur lies fines en demi-muid.

Mise en bouteille : Sans sulfites ni filtration.

SO2 Libre : 8 mg/M - SO2 Total : 46mg/l

Acidité totale en H2SO4 : 5.40g/l / Tartrique : 8.30 g/l

Sucres résiduels : 4.5 g/l

Alcool : 14.5% vol.

Dégustation : Servir entre 10° et 12°C.

Garde : Vin de garde. Se déguste dès aujourd'hui.

Un carafage lui sera très bénéfique.