



Scherwiller / Riesling

Vignes

Composition : 100% riesling sur des parcelles de 55 ans en moyenne.

Sol : graves sur Scherwiller (cailloux du cône de déjection de la vallée de Villé, très pauvre/léger, peu d'argile, très réactif), provenant exclusivement de l'Appellation Communale Riesling de Scherwiller.

Différents travaux : palissage rigoureux, suppression des entre-cœurs.

Cave

Assemblage : 100% Riesling de Scherwiller

Travaux : débourage très peu exclusif, excellente matière première.

Temps : élevage en cuve inox sur lies de fermentation.

Dégustation

Visuel : Jaune très intense aux nuances rose-dorées.

Nez : Intense, aux notes marquées d'agrumes, de pêche, abricot, nectarine, mirabelle, d'éclats d'amande. Résultante d'une très grande maturité.

Bouche : Volume important, équilibré d'une trame acide soutenant une grande longueur. On retrouve les notes d'agrumes (orange sanguine, pamplemousse). Finale soulignée par des notes épicées.

Accord mets et vin : Poisson de caractère, cuisine japonaise, carpaccio, gaspacho, salade de fruits, macarons et tarte au citron.

Garde : une vingtaine d'années.

Anecdote

La grande maturité des vignes, les faibles rendements et la haute densité de plantation confèrent une grande maturité aux raisins. Cette concentration permet de mettre en relief la finesse des sols de grave de la plaine de Scherwiller



Achillée

Scherwiller
Alsace

2016

