Riesling - Hering

Vendanges Tardives

Vin Bio

AOC Alsace Grand Cru Kirchberg de Barr

Culture de la vigne

Depuis 1999, nous cultivons la vigne avec le souci de la protection de l'environne - ment. Nous suivons scrupuleusement un cahier des charges très précis établi par l'association Tyflo et validé par l'Office International de la Lutte Biologique. Nous sommes en conversion vers l'agriculture biologique depuis 2011.

La production de vendanges tardives nécessite des conditions climatiques optimales pour permettre le développement de la pourriture noble (botrytis). C'est pourquoi nous ne pouvons pas garantir chaque année cette production. Nous réservons aussi nos meilleures parcelles du grand cru Kirchberg pour la production de ces grands vins de garde liquoreux. Le terroir calcaire du Kirchberg apporte une sapidité qui équilibre la sensation sucrée harmonieusement et de façon très élégante.

Notes de dégustation

La robe est dense, brillante et jaune dorée avec des nombreuses larmes. Les arômes sont intenses, mûrs, confits et complexe avec des notes d'ananas victoria, de zest d'oranges. En bouche, le vin est d'une grande générosité. Il offre des sensations gustatives parfaitement équilibrées où la douceur des fruits surmûris s'accomode de la fraîcheur naturel du riesling. Une très belle réussite pour ce millésime.

Cépages

- Riesling

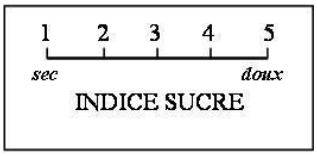
Ce vin convient avec

Apéritif

- foie gras poëlé
- des fromages à pâtes persillées

Ce vin se déguste

- **8/10°C, 2h au frigo**
- Temps de garde : **5-7 ans**



Indice de sucre : 4

© lacave.facecile.com

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers ☏ 05.67.33.67.66
Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 2
Dimanche : 10h30 - 12h30