

L'OURS VERT RIESLING 2025 BLANC



Vignobles de France Régions viticoles Alsace-Lorraine

L'OURS VERT est un blanc sec, vif et minéral, idéal avec des poissons ou une entrée froide. Cette cuvée est une création originale de notre famille.

Symbole emblématique de notre village, l'ours est aujourd'hui décliné sur nos flacons en hommage à cette belle légende !

Accords mets et vins

Il se mariera parfaitement avec plateau de fruits de mer, des crustacés, ou évidemment, pour rester dans les traditions alsaciennes, une bonne choucroute.

Détails

Caractéristiques

Terroir : Granitique

Cépage : 100% Riesling

Vendange : Manuelles

Viticulture : L'agriculture biologique est la réponse écologique à l'agriculture conventionnelle, les traitements sont réalisés grâce à des produits provenant de la nature. De plus, il y a une prise en compte importante du sol et du sous-sol.

Vinification : - Pressurage doux grâce à un pressoir pneumatique - Fermentation contrôlée entre 16° et 18° - Pas de fermentation malolactique - Elevage en cuves inox thermo-régulées (6 à 9 mois), afin de gérer au mieux son élaboration tout au long de la vinification

Elevage : 4 mois

Dégustation

Robe : Un vin d'une couleur or pâle, limpide et brillante.

Nez : Un nez élégant où se dévoile des arômes d'agrumes et de fleurs blanches.

Bouche : Son attaque est vive avec une acidité fraîche. En milieu de bouche un beau volume avec ces notes florales que l'on retrouvait au nez

Finale : Au final, nous retenons de la fraîcheur et un côté fruit frais grâce à une acidité constante et un bel équilibre entre le fruit et l'acide.

Garde : 3-5 ans

Température de service : 8° à 10°



Plaisirs du vin
Cahors