

Alsace Riesling Château Clos d'Isenbourg Les Tommeries 75 cl

Le nez est franc, complexe, sur des arômes d'agrumes (citron, citronnelle, pamplemousse) et de pêche, de poire, fruits compotés...) et floraux (fleurs



Référence :400045

Prix :18.70 €

Descriptif :

Alsace Riesling Château d'Isenbourg Les Tommeries 75 cl

Le Clos du Château d'Isenbourg est un site exceptionnel, de 5 hectares, exposé sud sud-est , en terrasse proche de celui du du Grand Cru Vorbourg . Idéal pour la culture de la vigne, il présente un microclimat renforcé par des murs d'enceintes ayant un rôle de régulateur thermique important, la chaleur accumulée durant la journée est restituée la nuit. Le sol est composé principalement de loess (limons d'origine quaternaire) riche en argiles, on y trouve des affleurements de conglomérat gréseux et de marnes calcaires d'origine tertiaire. Les vignes ont un âge moyen de 20 ans, avec une densité de plantation de 4500 à 5000 pieds / hectare avec une culture en terrasse.

Cette cuvée est issue de 96 ares

notes de dégustation :

Le nez est franc, complexe, sur des arômes d'agrumes (citron, citronnelle, pamplemousse) et de pêche, de poire, fruits compotés... et floraux (fleurs blanches, tilleul, ortie blanche...) ou encore d'anis, cumin, réglisse et graine de fenouil. La bouche est d'une belle vivacité que l'on apprécie du début jusqu'à la fin de la dégustation.

cépage : 100 % riesling, sur sol argilo-sablo limoneux faiblement calcaire pour la 1 ère terrasse et le plateau. sol argilo-calcaire siliceux modérément alcalin pour les autres terrasses, pressurage basse pression en raisins entiers et une vinification à température contrôlée. L'élevage du vin s'effectue sur lies fines pendant 4 mois, suivi d'une filtration. Le vin sera stocké en cuve (acier inoxydable) encore quelques mois avant sa mise en bouteille.

accords: huîtres au four, plateau de fruit de mer, saumon au thé vert, filet de turbot aux coquillages et sa chantilly de caviar, quenelles de brochet, poêlée de Saint Jacques, matelote à l'Alsacienne, marinière de cuisse de grenouilles, choucroute, coq au riesling, baeckaoffe, moule marinières, spaghetti aux fruits de mer, escalope de volaille au citron et au riesling,

T°S : 8 - 10°C

G: 2020

[Lien vers la fiche du produit](#)