



JOSEPH CATTIN

RIESLING LIEU-DIT ELSBOURG



Le lieu-dit Elsbourg est une colline située au Sud de Colmar. La combinaison du terroir calcaire et de l'exposition sud de notre parcelle fait de ce Riesling un grand Riesling, sec et minéral avec une belle matière.

Appellation	AOC Alsace mention Lieu-dit
Cépage	Riesling
Sol	Calcaires
Récolte	Manuelle
Garde	10 ans

Culture

Rendements limités. Taille en Guyot. Parcelle très pentue sur colline exposée plein sud. Sol calcaire. Le mode de conduite du vignoble suit les principes de la culture raisonnée afin de préserver la richesse du terroir et de garantir une récolte de qualité optimale.

Vinification

Pressurage lent des baies. Sélection minutieuse des jus. Fermentation entre 18 et 22 °C. Vieillessement en cave pendant 24 mois minimum pour révéler les qualités variétales du cépage associées aux spécificités de ce terroir.

Dégustation

Œil: jaune or pâle.

Nez: minéral, pierre à fusil.

Bouche: sec et minéral, avec une note saline. Une belle acidité soulignée par les agrumes.

Service

Ce Riesling Lieu-dit Elsbourg peut se déguster seul ou en accompagnement de fruits de mer ou de poisson, comme un filet de sandre au Riesling ou une sole meunière.

Température de service: 8-10°C.