



# JOSEPH CATTIN

## RIESLING GRAND CRU HATSCHBOURG



Vin de gastronomie, sec et minéral, il réunit harmonieusement la finesse et la puissance qu'apprécient les connaisseurs et amateurs de ce cépage considéré comme le roi des vins d'Alsace.

Appellation	AOC Alsace Grand Cru
Cépage	Riesling
Sol	Marno-calcaire
Récolte	Manuelle
Garde	5 à 10 ans, voire plus selon le millésime

### Culture

Rendements limités. Coteaux marno-calcaires exposés sud-est. Sol lourd, profond et bien drainé. Taille en Guyot. 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 de raisins. Sélection minutieuse des jus. Fermentation entre 18 et 22 °C. Vieillessement dans des foudres traditionnels pour révéler toutes les spécificités de ce terroir privilégié.

### Dégustation

Œil: jaune or.

Nez: intense et minéral (pierre à fusil). Notes citronnées d'anis, de cumin et de graines de fenouil.

Bouche: caractéristiques minérales merveilleuses. Légèrement citronnée avec une fine acidité en fin de bouche.

### Service

Le Riesling Grand Cru Hatschbourg de la Maison Joseph Cattin s'accorde merveilleusement bien avec des poissons cuisinés (grillés ou en sauces) et des fruits de mer (homards, langoustines, ...)

Température de service: 8-10°C.