



JOSEPH CATTIN

RIESLING VENDANGES TARDIVES



Issu de raisins, récoltés en surmaturité quand le millésime le permet, le Riesling Vendanges Tardives Joseph Cattin allie, dans un équilibre parfait, vivacité et onctuosité. L'exubérance aromatique et l'exaltation des saveurs obtenues grâce à la concentration et au développement de pourriture noble caractérisent ce vin d'exception.

Appellation AOC Alsace mention Vendanges Tardives

Cépage Riesling

Sol Marno-calcaire

Récolte Manuelle

Garde 10 à 15 ans, voire plus selon le millésime

Culture

Rendement limité. Coteaux marno-calcaires exposés sud-est. Sol lourd, profond et bien drainé. Taille en Guyot. En moyenne 5 500 pieds par ha. 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

Un vieillissement en cave de plusieurs années avant la commercialisation est nécessaire afin d'intégrer la richesse aromatique de ce grand vin gastronomique.

Dégustation

Œil: belle robe jaune légèrement dorée aux reflets orangés.

Nez: très ouvert, riche et intense. Notes de citron et de pamplemousse, avec une pointe de minéralité.

Bouche: Attaque franche et vive laissant place au gras soyeux du vin. Finale riche et fraîche révélant des belles notes de fruits confits, avec une pointe d'acidité.

Service

Ce Riesling Vendanges Tardives peut se déguster seul ou en accompagnement de foies-gras, de desserts aux fruits (tarte au citron par exemple), ou encore de fromages de chèvre accompagnés d'un confit de figues.

Température de service: 6-8°C.