

RIESLING GRAND CRU FRANKSTEIN

Cépage : Riesling.

Origine : Ce vin est issu d'un terroir exceptionnel, convoité dès le Moyen Age. Les pentes abruptes, exposées sud-est à 300 m d'altitude, accueillent les rayons du soleil dès les premières heures du jour. Le sol est issu d'une arène de granite à deux micas qui laisse filtrer l'eau et retient bien la chaleur, pour la restituer à la vigne durant la nuit.

Vinification : Les raisins sont cueillis à la main, puis pressés entiers en pressoir pneumatique. Fermentation traditionnelle sous contrôle de température.

Dégustation :

- *Couleur* : Jaune pâle, avec un cristallin parfait.
- *Au nez* : Une belle fraîcheur, où les notes d'agrumes se mêlent aux parfums floraux.
- *En bouche* : Un vin harmonieux, racé et complexe. Des arômes floraux, et une minéralité très présente, marquée par un caractère « pierre à fusil » typique du terroir granitique. Une grande persistance en fin de bouche.

Nos conseils : Ce Grand Cru Frankstein exaltera vos tables gastronomiques. Il ravira les crustacés et les poissons les plus fins, ainsi que les entrées et les viandes blanches raffinées.

Température : Servir entre 8 et 10 °C.

Conservation : De 5 à 15 ans.

