

Riesling Grand Cru Kirchberg 2014



AWARDS

Médaille Argent au Decanter
Médaille Bronze International
Wine Challenge



Le Riesling préfère les terrains légers qui se réchauffent plus vite et qui se trouvent surtout dans la partie méridionale du Kirchberg. Les sols sont à dominante calcaire constitué de marno-calcaires. Le Riesling du Kirchberg est un vin de grande garde et développe des qualités particulières selon les millésimes.



Le **Grand Cru Kirchberg de Barr** est un des Grands Crus les plus renommés d'Alsace, qui donne naissance à des Riesling, Pinot Gris et Gewurztraminer de grand caractère.

Le terroir est profond, donnant des vins d'excellente structure, de fraîcheur et d'intensité aromatique inégalée. Avec le temps, ces vins gagnent particulièrement en complexité, finesse et minéralité.



Le vignoble d'Alsace, adossé au versant est du Massif des Vosges, est installé sur un piémont composé d'une succession de collines, entre 200 et 400 m d'altitude en moyenne.

Les expositions sud et sud-est, ainsi que la conduite particulièrement élevée de la vigne, offrent aux raisins un rayonnement solaire maximal.



Pour la vinification des Grands Crus, nous récoltons des raisins à forte maturité issus d'une culture particulièrement soignée. Les rendements sont faibles, les parcelles sélectionnées, suivies et principalement plantées de vieilles vignes. Pour ces vins nous privilégions l'expression du terroir avec tous les paramètres qui influencent ses arômes, sa composition et ses goûts typiques. Les Grands Crus se bonifient ensuite en bouteille avant d'être commercialisés. L'expression du terroir s'affine au fur et à mesure des années.



D'une robe jaune clair, ce vin offre un nez tout en finesse, frais, aux notes florales avec des touches de menthe poivrée. En bouche l'attaque est franche et présente des notes de zeste de pamplemousse qui soulignent la fraîcheur de ce Riesling.



Ce Grand Cru s'apprécie sur du poisson noble en sauce crémeuse, des langoustines aux asperges, des fruits de mer et des volailles (coq au Riesling, poule au pot)

Température de service: 8– 10 °C

Potentiel de garde: 3 à 15 ans.



Alcool : 12 .85% vol.

Sucres résiduels : 7.47 g/l

Acidité Totale: H₂SO₄ : 5.4g/l



SEC DEMI-SEC MOELLEUX DOUX

LA MAISON WILLM

6 Grand Rue ■ 68420 EGUISHHEIM

Tél.(33) 03 89 41 24 31 ■ Fax (33) 03 89 24 20 54 ■ E-mail : contact@alsace-willm.com

