

WILLM

Riesling Bio 2020



Le Riesling est le cépage roi en Alsace, blanc, cristallin, sec, racé, fruité. Reconnu comme l'un des meilleurs cépages blancs au monde, c'est un vin de gastronomie par excellence.



Le millésime 2020 : l'équilibre dans la nouvelle donne du changement climatique. Un hiver clément qui laisse place à un printemps radieux et frais, après un débourrement précoce la vigne a poursuivi une croissance régulière dans le repos du premier confinement. Un climat sec ponctué de courts épisodes pluvieux tout au long de la phase végétative a permis au vignoble de se maintenir dans un état sanitaire parfait. Marqué par un été chaud et très ensoleillé, les vendanges précoces commenceront dès le 26 août. Cela semble être dorénavant la période « normale » des vendanges, et nous pousse à nous adapter pour récolter dans les meilleures conditions.



- 100% Vendanges manuelles
- Pressurage lent des baies et sélection minutieuse des jus
- 4-6 semaines de fermentation contrôlées en cuve
- Elevage sur lies fines pendant 2 à 3 mois



Avec sa robe paille, ce riesling révèle un nez de poire juteuse, d'agrumes (bergamote, citron vert) et minéral. La bouche est fraîche et racée où l'on retrouve l'acidité des agrumes et une belle longueur sur le citron.



Il accompagnera un plateau de fruits de mer, une volaille rôtie, un filet de sandre sur lit de choucroute, un cabillaud en croûte d'herbes, des sushis, des accords terre-mer comme un velouté de cresson, lard et ravioles de poisson.



Alcool : 12,59% vol.
Sucre Résiduel : 2,11 g/l
Acidité Totale : H₂SO₄ : 4,27 g/l



SEC DEMI-SEC MOELLEUX DOUX



Température de service:
8-10° C°

Potentiel de garde:
A déguster dès aujourd'hui
ou à conserver jusqu'à 5 ans.

LA MAISON WILLM

6 Grand Rue • 68420 EGUISSHEIM
+33 (0)3 89 41 24 31

E-mail : contact@alsace-willm.com

www.alsace-willm.com



@alsace.willm_officiel



@AlsaceWillm



@AlsaceWillm