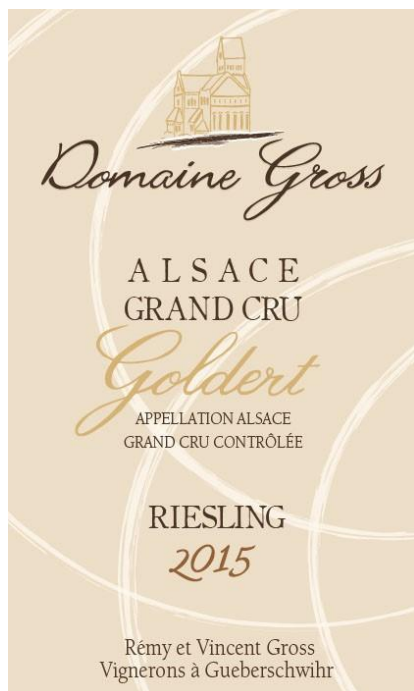




## GOLDERT 2015



### Gamme

### Grand Cru

Appellation	AOC Alsace Grand Cru
Cépage	Riesling
Terroir	Calcaire oolithique
Culture	Viticulture biodynamique Vendanges manuelles
Alcool	13 % Vol
Sucre résiduel	9 g/L
Acide tartrique	6,5 g/L
pH	3,02
Garde	2015-2035
T° de service	7-8 °C

Vinification	Une vendange à pleine maturité permet un pressurage lent (12 heures au minimum) ; le contact pelliculaire entraîne une extraction aromatique intense. La fermentation se fait naturellement à partir des levures indigènes et se poursuit par un élevage sur lies totales en foudres durant 10 mois. La filtration et la mise en bouteilles ont eu lieu en janvier 2017.
Dégustation	Le Grand Cru Goldert, doté d'un sol marno-calcaire, offre au Riesling une robe jaune or. Le nez se veut à la fois fin et complexe sur des notes de fleur plutôt discrètes dans la jeunesse. La bouche puissante et large évoque la nature argileuse du sol. Un vin d'une grande minéralité et possédant une garde de plus de 20 ans.
Accords	Ce vin sublimera vos apéritifs, entrées de poissons ou encore fromages à pâtes molles.



Domaine conduit en culture  
bio-dynamique depuis 2006.  
Contrôle ECOCERT France SAS.

### Domaine Gross

11 rue du Nord - 68420 Guebenschwihr  
Tel : +33 (0)3 89 49 24 49 - Mob : +33 (0)6 76 53 04 58  
Mail : [contact@domainegross.fr](mailto:contact@domainegross.fr)

N° Siret : 410 055 495 00023 - Code NAF : 011A  
N° TVA : FR81410055495 - N° Accise : FR93219E0083