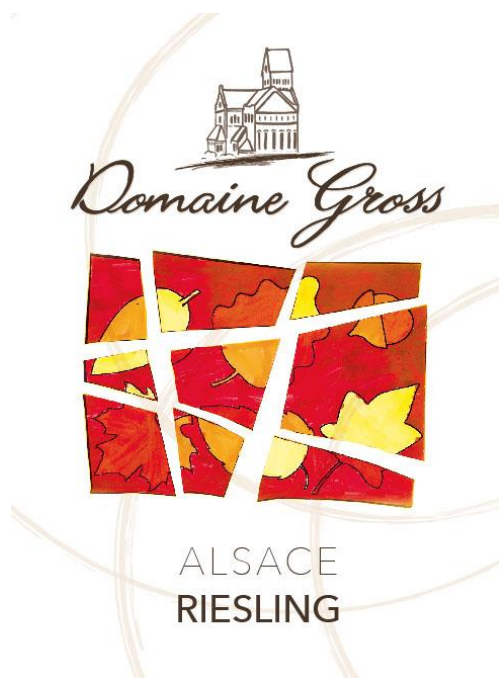




## RIESLING 2016



### Gamme

### Cépage

Appellation	AOC Alsace
Cépage	Riesling
Terroir	Loëss
Culture	Viticulture biodynamique Vendanges manuelles
Alcool	13 % Vol
Sucre résiduel	3,7 g/L
Acidité tartrique	6,5 g/L
pH	2,99
Garde	2016 - 2026
T° de service	7-8 °C

Vinification	Ce riesling, issu de 4 parcelles situées sur les bas de coteaux bénéficiant de sols composés de Loëss, est doté une certaine minéralité et d'une fraîcheur aromatique. Un pressurage d'une douzaine d'heures et un élevage de 10 mois en foudre permettront aux levures indigènes de travailler tout au long de l'élevage pour aboutir à un vin sec.
Dégustation	La robe jaune paille et le nez intense sur des notes florales et parfois épicées nous dévoilent un vin pouvant être bu dans sa jeunesse. La bouche gastronomique est marquée par les agrumes mûrs (citrons jaunes, pamplemousses...) et l'acidité sera bien persistante tout au long de la dégustation.
Accords	Ce vin sublimerà vos poissons crus, spécialités alsaciennes ou encore viandes blanches.



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 : FR8141005495 - N° Accise : FR93219E0083