

# RHAPSODIE RIESLING 2021

## Gamme

## Macération

RHAPSODIE  
RIESLING

Appellation	AOC Alsace
Cépage	Riesling
Alcool	12 % Vol
Sucre résiduel	0,30 g/l
Acidité tartrique	6,80 g/l
Acidité volatile	0,30 g/l
SO2 total	19 mg/l
pH	3,15
Garde	2021 – 2036

### Sol et Vigne

Vin issu des terroirs du Diebmanswinkel (calcaro-gréseux) et Brunmatt (calcaire recouvert de Loess) situés sur la commune de Gueberschwihr.

Vendanges manuelles avec tri à la parcelle.

Date de récolte : 18/10/2022

Rendement : 22 hl / ha

### Vinification

Les raisins entiers et égrappés, minutieusement triés, macèrent durant 22 jours puis sont pressés ; la fermentation s'effectue naturellement à partir de levures indigènes. S'ensuit un élevage de 10 mois en amphore en terre cuite.

Mise en bouteille sans filtration, sulfitage léger avant la mise en bouteille.

### Dégustation

Ce vin se déguste à température de cave (12 à 15°).

A servir comme un vin rouge.

Un vin de garde qui pourra rester en cave plusieurs années.



### DOMAINE GROSS

11 rue du Nord – 68420 Gueberschwihr

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