



Riesling Bergheim 2012

Roi des vins d'Alsace, le Riesling est sans doute aussi le plus beau cépage blanc au monde. Il possède en effet une grande personnalité, tout en se prêtant, selon les terroirs, à d'innombrables variations. Cette "transparence" particulière aux influences du sol et du climat est un atout essentiel pour qui recherche la qualité et veut élaborer de grands vins de terroirs. Racé et délicat, de bonne acidité, le Riesling allie corps et finesse, avec une palette aromatique particulièrement riche et très différenciée selon l'origine. Sur les sols argilo-marno-calcaire, et compte tenu d'un climat un peu plus tardif, les Riesling du Domaine Sylvie Spielmann donnent des vins assez opulents qui ne s'ouvriront pas avant 2 ans au moins. A leur apogée entre 3 et 5 ans, ils garderont toutes leurs qualités pendant 8 à 10 ans. Sur le plan aromatique, à côté des fleurs blanches, classiques dans ce cépage, on trouve en particulier des notes d'agrumes, de pamplemousse, avec des pointes épicées. Se minéralisant en vieillissant, les Riesling du Domaine Sylvie Spielmann conservent cependant toujours une bouche jeune, fraîche et fleurie. Classique sur les fruits de mer, les crustacés et les poissons à chair blanche, le Riesling se marie également très bien avec les volailles blanches, les escargots, la salade de museau ou la tête de veau. Côté fromage, il s'associe avec bonheur aux fromages ni trop faits, ni trop forts, chèvre, Beaufort, Emmenthal ou Comté fruité.



Entre mets et vins

- avec les fruits de mer et les coquillages.
- avec les poissons grillés ou en sauce.
- avec toutes les choucroutes alsaciennes.

Terroir :

- **Type de sol :** Marnes grises et noires à gypse du Keuper

- **Exposition :** Plateau

Age de la vigne : 17 ans

Rendement : 75 hl/ha

Recolte : 100 % manuelle

Vinification : traditionnelle, levures indigènes
100 % sucre naturel de raisin

Elevage : sur lies pendant 10 mois

Description : Ce Riesling sec aux notes d'agrumes se révèle en bouche par une attaque fraîche soutenue par une belle minéralité, marqué en finale par des notes citronnées. Il accompagne à merveille les produits de la mer.

A consommer : À partir de 2014 optimum 2018 jusqu'à 2022

Sulfites Total : 69 mg/l
Sucre : 1.8 g/l **Alcool :** 11.92 % vol.
Acidité Totale (H2SO4) : 3.81 g/l

Equilibre gustatif : Sec Rond Moelleux Liqueureux



Le Riesling en pleine maturité

Certifié par FR-BIO-01 ECOCERT SAS
Agriculture France
Vin biologique Méthode biodynamique



www.sylviespielmann.com

Élaboré le 18/03/2014