

# Domaine Achillée Riesling "Schieferberg" blanc sec 2018



Prix du produit :

**186,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: ALSACE

Vigneron(ne): Fam. Dietrich (ACHILLEE, Alsace)

Millésime: 2018

Appellation: Alsace

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Schieferberg

Cépage dominant: riesling

Alcool (%/vol.): 14

**Description brève du produit :**

Un riesling ample, racé et taillé pour une très longue garde. La plus grande fierté du vigneron.

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE ACHILLEE  
+ TOUTES SES AUTRES CUVES EN STOCK**

commentaires sur ce

**Domaine Achillée Riesling "Schieferberg" blanc sec 2018**

**Texte de la contre-étiquette :** *"Nous sommes Achillée. Buvons un vin entier, riche et révélateur de terroirs. Disons je t'aime à la terre, à la vigne, à cette bouteille, ses artisans et ceux qui la*

---

*partagent".*

## **Fiche technique rédigée par le domaine**

### **Vignes**

**Cépage** : 100% riesling

**Sol** : schistes sur Bernardvillé (roche métamorphique ayant une structure en feuillets), 3 parcelles sur un total de 130 ares. pente de 40% exposée sud - sud-est.

**Différent travaux** : palissage rigoureux, ébourgeonnage, suppression des entre-coeurs. rognage manuel à la cisaille

**Climat en 2018** : année particulièrement généreuse, ce qui n'a heureusement pas eu d'effet sur la concentration des vins.

**Rendement** : 40 hl/ha

### **Cave**

**Travaux** : débourbage très peu exclusif, excellente matière première. filtration kieselguhr très lâche, sulfitage pré-mise uniquement (4g/hl).

**Temps** : fermentation de neuf mois environ, élevage total de 22 mois en cuve inox sur lies de fermentation.

### **Dégustation**

**Visuel** : Jaune clair aux nuances dorées, grande limpidité.

**Nez** : notes florales (majoritairement sur la violette) accompagnées de résine de conifère. On retrouve aussi des céréales grillées à l'ouverture qui laissent ensuite place aux agrumes frais (citron, citron vert et orange sanguine).

**Bouche** : très rapidement dirigée par une grande salinité. La fraîcheur aromatique est couplée à une tension soutenue. On retrouve les agrumes, très incisifs, équilibrés par la densité qu'occupe le vin en bouche. On termine par des notes de thym, de romarin et de violette. La longueur atteste d'un grand potentiel de garde.

**Accord mets et vin** : un vin de produits nobles, notamment les produits de la mer comme des saint-jacques ou un caviar, un saumon gravlax ou cuit à basse température ou enfin un agneau des prés-salés de la baie de Somme cuit de la même manière, pour que la salinité soit soulignée et que la finesse du vin complète le volume apporté par le met. On pourra également

---

l'accompagner d'une entrecôte juste grillée, d'un uzumaki (sushi végétarien), d'une salade au chèvre frais.

**Garde** : une cinquantaine d'années.