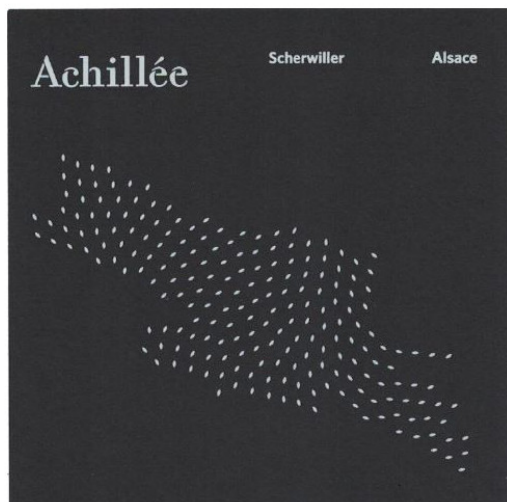


Domaine Achillée Riesling "Scherwiller" blanc sec 2020



Prix du produit :

162,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ALSACE

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

Millésime: 2020

Appellation: Alsace

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Scherwiller

Cépage dominant: riesling

Description brève du produit :

Une liberté de vinification rare en Alsace donne naissance à ce parcellaire au potentiel de garde impressionnant. Une merveille de minéralité !

Description du produit :

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

commentaires sur ce

Domaine Achillée Riesling "Scherwiller" blanc sec 2020

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".*

ATTENTION : Pour l'environnement, le domaine a décidé de ne plus utiliser de capsule en aluminium (purement esthétique), mais pas d'inquiétude, le vin est parfaitement protégé et le paiement des taxes (représenté par la Marianne) est bien effectué !

Fiche technique rédigée par le domaine

Vignes :

Composition : 100% riesling sur des parcelles de 55 ans en moyenne.

Sol : graves sur Scherwiller (cailloux du cône de déjection de la vallée de Villé, très pauvre/léger, peu d'argile, très réactif), provenant exclusivement de l'Appellation Communale Riesling de Scherwiller.

Différent travaux : palissage rigoureux, suppression des entre-coeurs.

Rendement moyen : 50hL/ha

Cave :

Assemblage : 100% Riesling de Scherwiller

Travaux : débourbage très peu exclusif, excellente matière première. 2017 a apporté la structure au vin, alors que 2018 a permis de voir la chair s'enrober autour de cette colonne vertébrale. Une semaine avant la mise, filtration tangentielle à basse pression, sulfitage pré-mise uniquement (4,5g/hL).

Temps : fermentation de cinq mois environ, élevage en cuve inox sur lies de fermentation. Assemblage des millésimes un mois avant la mise en bouteilles.

Dégustation :

Visuel : Jaune très intense aux nuances rose-dorées.

Nez : Intense, aux notes marquées d'agrumes, de pêche, abricot, nectarine, mirabelle, d'éclats d'amande. Résultante d'une très grande maturité.

Bouche : Volume important, équilibré d'une trame acide soutenant une grande longueur. On retrouve les notes d'agrumes (orange sanguine, pamplemousse). Finale soulignée par des notes épicées.

Accord mets et vin : Poisson de caractère, cuisine japonaise, carpaccio, gaspachio, salade de fruits, macarons et tarte au citron.

Garde : une vingtaine d'années.

Anecdote :

La grande maturité des vignes, les faibles rendement et la haute densité de plantation confèrent une grande maturité aux raisins. Cette concentration permet de mettre en relief la finesse des sols de grave de la plaine de Scherwiller.