

# Maison Muré Riesling "Calcaires Jaunes" blanc sec 2023



Prix du produit :

102,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ALSACE

Vigneron(ne): Famille MURE

Appellation: Alsace

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Calcaires Jaunes

Cépage dominant: riesling

Alcool (%/vol.): 12,5

## Description brève du produit :

Un superbe riesling accessible qui vous séduira par sa fraîcheur minérale, ses nuances de fleurs de foin et de pomme juteuse et mûre, relevées d'un zeste de citron séché.

## Description du produit :

### PRÉSENTATION DU DOMAINE MURE + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Muré Riesling "Calcaires Jaunes" blanc sec 2023

**Commentaires de dégustation du domaine :** "En bouche, on retrouve une fraîcheur ronde, marquée par des nuances de fleurs de foin et de pomme juteuse et mûre, relevées d'un zeste de citron séché. L'ensemble est lisse, juteux, sec, tout en conservant une fraîcheur minérale propre

*au calcaire."* Wine Enthusiast

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

Ce vin est élaboré à partir d'achats de raisins en collaboration avec des vignerons locaux.

**Cépages :** Riesling (100%)

**Terroir :** Les vignes sont plantées dans la région de Rouffach.

**La vigne :** Les Calcaires Jaunes font référence à la pierre calcaire jaune de Rouffach. Cette pierre, bien connue dans la région, a servi à la construction de l'église de Rouffach et de la Collégiale Saint Martin de Colmar. Ces sols calcaires conviennent bien au riesling et mettent en valeur sa minéralité. Il donne des arômes de fruits (pomélo, citron) et des vins délicats.

**Age moyen des vignes :** 25 ans

**Vendanges :** Manuelles en cagettes de 20 kg

**Fermentation :** En levures indigènes et élevage sur lies fines

**Date de récolte :** du 1er au 6 octobre 2023

**Sucres résiduels :** 3.8 grammes / litre

**Acidité :** 6.9 grammes / litre

**Alcool :** 12.5 % / volume

**Garde :** Jusqu'en 2030