

## **GRAND CRU KASTELBERG** RIESLING 2020

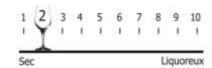
LE VIN

Riesling 100% Cépage:

Millésime: 2020

Certification: Vin Biologique certifié par Ecocert FR-BIO-01

Alcool . 13,5% vol Mise en bouteilles: Juin 2021 Sucrosité: **SEC** 



## LE SOL, LA VIGNE

Terroir: **KASTELBERG GRAND CRU** 

Roches & sol: Unique terroir de "Schistes de Steige" d'Alsace

Orientation: Sud Âge de la vigne : 40 ans Production: 32 hl/ha

Vignobles: Pratiques biodynamiques - compost - fumure

organique - labour - vendanges à maturité

physiologique

Vendanges: Manuelles - Mi-septembre 2020

Vinification: Tri minutieux, pressurage pneumatique, débourbage à

> froid pendant 36 heures, fermentation avec levures indigènes, élevage sur lies fines en fût de chêne

## **DÉGUSTATION**

Nez fruité marqué par la pureté du terroir. En bouche, la structure est franche, d'une grande limpidité et équilibrée entre un corps persistant et une subtile salinité.

Ce vin s'accorde parfaitement aux crustacés, poissons crus et poissons d'eau douce.



GRESSER

KASTELBERG





EMAIL : DOMAINE@GRESSER.FR WWW.GRESSER.FR

