



## Riesling

**Superficie totale de l'exploitation :** 8 ha

**Superficie de ce cépage :** 1,5 ha

**Terroir :** sols argilo-sablonneux, légèrement marno-calcaires

### **Mode de culture du vignoble :**

Méthodes de culture traditionnelles, rendements volontairement limités, labours des sols, apports de faibles doses de compost élaborés sur le domaine (à base de fumier bovin et de marcs) et protection phytosanitaire à base de tisanes, soufre et cuivre excluant tout produit de synthèse.

### **Mode de vinification :**

Après une récolte manuelle, la vendange est pressée en grappes entières, sans éraflage. La fermentation lente est étroitement surveillée afin de contrôler les températures. Élevage long sur lies fines (entre 10 et 12 mois), légère clarification avant mise en bouteille.

### **Commentaire de la dégustation :**

Très beau nez d'agrumes, qui reflète amplement la maturité de ce vin. Une belle longueur en bouche, des arômes de fruits bien mûrs qui sont soutenus par une acidité déjà fondue. Belle fraîcheur en fin de bouche, bel équilibre malgré sa jeunesse.

Parmi les grands, le riesling est sec et racé. Il s'exprime pleinement dans le terroir alsacien. Cépage rhénan par excellence, ses atouts résident dans l'harmonie entre son bouquet et son fruité délicat, son corps et sa subtile acidité. Considéré comme l'un des cépages blancs les plus prestigieux du vignoble.

### **Alliance des mets et des vins :**

Subtil et délicatement fruité, le Riesling accompagne les spécialités gastronomiques alsaciennes, les fruits de mer et les poissons grillés ou pochés.

EARL Loberger Joseph et fils – Propriétaires Vignerons

10 rue de Bergholtz-Zell – 68 500 Bergholtz

Tél. : 03 89 76 88 03 – Fax : 03 89 74 16 89 – E-mail : [contact@loberger.fr](mailto:contact@loberger.fr) – Web : [www.loberger.fr](http://www.loberger.fr)

Crédit Agricole FR76 1720 6006 2040 2260 3401 052 – Banque Populaire FR76 1760 7000 0191 2199 2581 107

Siret 343 136 545 000 13