



ALSACE GRAND CRU ROSACKER 2021 RIESLING D. AGAPÉ / BIO

Pays : France
Région : Alsace
Sous région :
Cépage(s) : Riesling 100%



Note de dégustation :

Riesling sec, de teinte jaune citron brillante. Nez raffiné, élégant, évoquant un fort caractère minéral ainsi que des notes d'agrumes, de citron vert, voir de gingembre. Au palais, il possède une grande tension, une texture riche et pleine l'accompagne dans ce corps de bouche profond et équilibré. D'une longueur remarquable, ses accents marins, fumés et minéraux ne vous laisseront pas indifférents ! Une réussite ultime à déguster après au moins 3 ans de bouteilles, voir plus si la patience est de mise.

Température de service : Entre 8 et 9 C°
Potentiel de garde : 12 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Parfait avec des poissons et les viandes en sauce crémeuses.

Commentaires du sommelier :

Le Grand Cru Rosacker est certainement l'un des terroirs les plus exceptionnels d'Alsace. Au nord de Hunawühr, à une altitude de 260 à 330m, ce coteau exposé est-sud-est repose sur le Muschelkalk supérieur (calcaire coquillé). Cette parcelle appartenait à l'arrière-arrière grand père, de Vincent Sipp, Monsieur Jean-Jacques Mack. Il avait 8 enfants et ses parcelles ont été partagées entre eux. Celle-ci, Vincent l'a rachetée en 2003. Dans cette vigne, les blocs de calcaire affleurent : le pH du sol est très haut. La forêt et la proximité du massif vosgien génère un microclimat. Le soir, la vigne se rafraîchit très vite sous l'effet d'un petit vent qui remonte de la plaine du fait de l'écart de température dans la forêt. Le climat sec ainsi que l'ombre portée par le massif vosgien permettent une maturation lente et



Puissance

www.la-cave-des-sommeliers.com

