



LUXEMBOURG RIESLING " LA
CHAPELLE " 2022 " WORMELDANGE
KOEPPCHEN " D. ALICE HARTMANN *

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

Note de dégustation :

Vin blanc de couleur jaune pâle et cristalline. Le nez est raffiné et délicat. Il évoque des fruits frais tels que les agrumes (citron, lime, zeste d'orange), des fruits blancs, une touche florale et une fine minéralité. En bouche, ce vin presque sec offre un équilibre remarquable avec une grande tension, un caractère minéral marquée jusqu'en finale et un fruité séducteur.



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



Idéal avec un saumon gravlax, un carpaccio de st jacques au citron ou une daurade grillée

Commentaires du sommelier :

Domaine de référence du vignoble luxembourgeois, Alice Hartmann exploite un terroir d'exception sur la Koepchen à Wormeldange. Il s'agit d'un coteau pentu surmonté d'une petite chapelle d'où la vue sur la Moselle offre un panorama magnifique. Le Riesling est ici le cépage roi et la propriété sait comment le transcender. En dégustation, c'est à la fois un vin séduisant par son caractère fruité charmeur mais également un grand vin de terroir exprimant une profonde minéralité.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

