

Le Riesling Grand Cru Spiegel

INFORMATION GÉNÉRALE

Situé entre Guebwiller et Bergholtz, au sud de la Route des Vins d'Alsace, le Grand Cru Spiegel est situé sur une pente moyenne & pourvu de **sols argilo-sableux recouverts de galets de grès**.

La réputation du vin Grand Cru Spiegel date des années 1950 période où les vignerons ont instauré des chartes de qualité et de caractéristiques précises, ce qui fait aujourd'hui des **vins originaux aux arômes fins** et parfois robustes selon les cépages, mais toujours persistants.



VINIFICATION

Rendements faibles, parcelles sélectionnées, suivies et principalement plantées de vieilles vignes. Pour ces vins nous privilégions l'expression du terroir avec tous les paramètres qui influencent ses arômes, sa composition et ses goûts typiques. Les Grands Crus se bonifient ensuite en bouteille avant d'être commercialisés. L'expression du terroir s'affine au fur et à mesure des années.

MILLÉSIME 2019

Des précipitations régulières au printemps favorisent le démarrage progressif de la végétation dès la mi-avril. La sécheresse de juillet n'occasionne aucun dommage sur les grappes, protégées par le feuillage dense produit au printemps. Les précipitations abondantes début août et la quantité modérée de fruits hâtent la récolte dès début septembre. De petites grappes, à l'aromatique concentrée et peu de jus, produisent des vins aux très belles acidités et à la richesse en sucre idéale. Un grand millésime à comparer à 2017 et 2010.

DÉGUSTATION

Robe jaune clair aux reflets argentés, nez fin et minéral aux notes de fleurs blanches. Attaque franche, frais et racé avec une belle longueur sur les mêmes arômes qu'au nez avec une pointe d'épices et de fruits blancs.

Température de service: 8-10°C

À déguster dès aujourd'hui, il atteindra sa maturité d'ici 3 à 5 ans.

ACCORDS METS-VIN

Les arômes délicats du Riesling s'allient à merveille avec les poissons crus ou grillés, la volaille rôtie.

ANALYSES

Alcool : 14.7 % alc./vol.

Sucres résiduels : 6.4 g

Acidité totale : 4.44 g

ÉCHELLE DE SUCROSITE



LUCIEN
ALBRECHT
GRANDS VINS D'ALSACE

www.lucien-albrecht.com
contact@lucien-albrecht.com