VIBRATIONS

APPELLATION VILLAGE I 2024

Une cuvée lumineuse, minérale et précise, qui fait naître une émotion pure et vibrante.



A LA VIGNE

Terroir : Sol drainant d'alluvions quaternaires sur la commune de Bennwihr
Climat : En lisière de fôret, exposition Sud-Est
Cépage : Riesling 100%
Densité de plantation : 6000 pied/ha
Rendements : 40 hl/ha
Viticulture : Biologique

A LA CAVE

Vinification : Vendange manuelle. Levure indigène. Élevage sur lies pendant une année.
Légère filtration avant mise en bouteille
Alcool : 12 %vol.
Sucre : 0 g/L
SO2 Total : 50 mg/L

A TABLE

Description : Nez vif et citronné, superbe tension qui se termine par une finale caillouteuse apportant fraîcheur et longueur. Cette cuvée donne de l'ampleur aux épices et réveille l'ensemble du plat par sa vivacité.
Accords & Service : A servir avec une sole meunière, des verrines d'avocat-truite fumée, des huîtres ou encore des salades printanières. Température de 12°C.
Potentiel de garde : 5 ans

LE VIGNOBLE DU REVEUR