

Terres d'étoiles

Domaine Christophe Mittnacht

RIESLING LES FOSSILES



CÉPAGE: 100 % Riesling

SOL

Diverses parcelles de Hunawehr et Ribeauvillé.

Sol marno-calcaire sur muschelkalk.

Age des vignes: 30 ans

Densité de plantation: 5500 pieds/hectares

Travail du sol: labour et enherbement

Rendement: 55 hl/hectare

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Vendanges manuelles

Pressurage des raisins entiers

Élevage sur lies fines en cuve inox durant 6 mois

DÉGUSTATION

Oeil: brillante jaune pâle

Nez: c'est une véritable palette aromatique, riche et exubérante, qui caractérise ce gewurztraminer. Le bouquet est puissant et complexe. C'est une explosion de fruits exotiques (litchi, fruits de la passion, ananas, mangues...), de fleurs (la rose notamment), d'agrumes (écorces d'oranges) et d'épices. Des arômes de miel et de fruits mûrs contribuent également à donner au nez une impression de richesse incomparable.

Bouche: L'attaque en bouche est vive sur des saveurs d'agrumes. La minéralité est encore discrète et s'intensifie dans le temps. On y découvre cependant déjà de réelles notes de salinité. Un vin de gastronomie !

Accords mets & vins:

Fruits de mer, coquillages, poissons (crus, vapeurs ou grillés), escargots, volailles grillées, fromages frais (brebis, chèvre)
Ou parfait apéritif.

GRAPE VARIETY: 100% Riesling

SOIL

Various plots of Hunawehr and Ribeauvillé.
Marl-limestone soil on muschelkalk.

Age of vines: 30 years

Planting density: 5500 vines / hectares

Tillage: plowing and grassing

Yield: 55 hl / hectare

VINIFICATION / AGING

Manual harvest

Pressing whole grapes

Aging on fine lees in stainless steel vats for 6 months

TASTING

Eye: bright pale yellow

Nose: a real aromatic palette, rich and exuberant, characterizes this gewurztraminer. The bouquet is powerful and complex. It's an explosion of exotic fruits (lychee, passion fruit, pineapple, mangoes, etc.), flowers (especially roses), citrus fruits (orange peels) and spices. Aromas of honey and ripe fruit also help to give the nose an impression of incomparable richness.

Mouth: The attack on the palate is lively with citrus flavors. The minerality is still discreet and will intensify over time. However, there are already real salinity notes there. A wine of gastronomy!

Food & wine pairing:

Seafood, shellfish, fish (raw, steamed or grilled), snails, grilled poultry, fresh cheeses (sheep, goat, etc.)