



***Riesling Kroenenbourg de Zellenberg
2005
Domaine Bott-Geyl
(Biodynamie)***

Caractéristiques

Région :	Alsace
Appellation :	Alsace Riesling
Encépagement :	Riesling
Age moyen des vignes :	15 ans
Sous-sol :	Argilo-marneux (avec galets)
Situation :	Au sein du Grand Cru Schoenenbourg (partie sud-est)
Production moyenne :	1600 bouteilles
Sucres résiduels :	3g/l
Vendanges :	Manuelles avec tries à la vigne, en caissettes de 40kg
Rendement moyen :	45 hl/ha
Vinification :	Pressurage lent, fermentation lente en foudre sur levures indigènes
Elevage :	12 mois sur lies fines en foudre sur levures indigènes
Vinificateur :	Jean-Christophe Bott
Propriétaire :	Jean-Christophe Bott

Analyse

Visuel :	Robe jaune pâle.
Olfactif :	Le nez est discret et réservé. On note quelques senteurs de fumée et de sous-bois. L'aération révèle également quelques parfums végétaux (laurier, eucalyptus) et fruités (agrumes).
Gustatif :	L'attaque de bouche est souple et facile. Le corps du vin s'exprime d'un volume moyen, il est agréablement prolongé d'une élégante acidité saline.
Global :	Un beau Riesling simple et gourmand qui ne manque pas de fond.

Dix-verres

Apogée :	2008 - 2014
Prix estimé à ce jour :	16.00€ TTC – Tarif Club : 14.00€ TTC
Accords mets - vin :	Choucroute, charcuteries alsaciennes
Service :	Servir à 12°C, carafer 1 heure