



*Riesling  
Altengarten  
2002*  
*Domaine Jean-Louis et Fabienne Mann*  
*Sol Calcaro-gréseux*

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Alsace
<b>Appellation :</b>	Alsace Riesling
<b>Encépagement :</b>	100 % Riesling
<b>Age moyen des vignes :</b>	30 ans
<b>Sous-sol :</b>	Eboulis gréseux sur fond calcaire
<b>Situation :</b>	Est en mi-coteaux
<b>Production moyenne :</b>	3000 bouteilles
<b>Sucres résiduels :</b>	6 g/l
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	55 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Raisin entier en cuves thermorégulées levures indigènes fermentation longues (6 mois)
<b>Elevage :</b>	Sur lies fines en cuve inox
<b>Vinificateur :</b>	Jean-Louis Mann
<b>Propriétaire :</b>	Jean-Louis et Fabienne Mann

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Or jaune à reflets verts intenses.
<b>Olfactif :</b>	Le nez libère des senteurs acidulées d'agrumes confits mêlées de notes fumées plus minérales. A l'aération, apparaissent des fragrances plus florales de bouillon blanc.
<b>Gustatif :</b>	L'attaque est franche, ne manque pas d'ampleur. La bouche est de bonne richesse, structurée par une acidité qui apporte de l'élégance à la finale.
<b>Global :</b>	Un joli vin, à la fois riche et longiligne. Le sous-sol d'éboulis gréseux lui apporte de la finesse et de la personnalité.

**Dix-verres**

<b>Apogée :</b>	2006 - 2011
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	8.80 €TTC
<b>Accords mets - vin :</b>	Pavé de Saumon sur Choucroute
<b>Service :</b>	11 °C. Résiste bien à l'oxydation et peu être carafé 30 mn pour gagner en gras.