



***Riesling Rosenberg***  
***2004***  
***Domaine André Stentz***  
***Biologie***

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Alsace
<b>Appellation :</b>	AOC Alsace Riesling
<b>Encépagement :</b>	Riesling
<b>Age moyen des vignes :</b>	15 ans
<b>Sous-sol :</b>	Argilo-calcaire
<b>Situation :</b>	Est-Sud Est
<b>Production moyenne :</b>	3500 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	45 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Fermentation avec levures indigènes en cuve inox
<b>Elevage :</b>	En cuve inox sur lies fines pendant 7 mois
<b>Vinificateur :</b>	André Stentz
<b>Propriétaire :</b>	Domaine Stentz
<b>Sucre résiduel :</b>	15 gr/l

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Robe jaune paille
<b>Olfactif :</b>	Le nez est intense et très mûr. Il développe des senteurs d'agrumes sûrmuris (citron confit, mandarine) ainsi que des parfums de miel et de cire.
<b>Gustatif :</b>	L'attaque de bouche est très grasse et enveloppante. On y retrouve des saveurs miellées. Malgré une bonne richesse, la finale est réhaussée par une fine acidité très longiligne.
<b>Global :</b>	Un beau Riesling sur un sol argilo-calcaire qui associe richesse, puissance et fraîcheur.

**Dix-verres**

<b>Apogée :</b>	2007 - 2015
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	13.60 € TTC – <b>Tarif club : 12 € TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Foie gras d'oie en brioche, cuisine chinoise
<b>Service :</b>	Servir à 12°C