



Riesling Cuvée Particulière *2005* *Domaine François Lehmann*

Caractéristiques

Région :	Alsace
Appellation :	Alsace Riesling
Encépagement :	Riesling
Age moyen des vignes :	30 ans
Sous-sol :	Argilo-marneux
Situation :	Plein sud, lieu dit Mandelkreutz (au sein du Grand Cru Schoenenbourg)
Production moyenne :	900 bouteilles
Sucres résiduels :	8g/l
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	51 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle en foudre de bois
Elevage :	9 mois d'élevage en foudre de bois
Vinificateur :	François Lehmann
Propriétaire :	François Lehmann

Analyse

Visuel :	Robe jaune pâle.
Olfactif :	Le nez est expressif et relativement étonnant. Les fruits jaunes, la poire, la mirabelle, se combinent à une fine minéralité (craie, fumée) et d'élégants arômes anisés.
Gustatif :	L'attaque de bouche franche est relayée par un corps gras et plein. On retrouve des arômes de pomme au four en rétro-olfaction. En finale, le vin est prolongé par une intense acidité qui fait saliver.
Global :	2007 sera le dernier millésime vinifié par l'adorable François Lehmann qui part à la retraite sans succession. Ce Schoenenbourg non-revendiqué sera témoin de son originalité et de sa qualité de vendanges.

Dix-verres

Apogée :	2008 - 2015
Prix estimé à ce jour :	14.80€ TTC – Tarif Club : 13.00€ TTC
Accords mets - vin :	Turbot au beurre citronné
Service :	Servir à 12°C, carafer 1 heure