



***Riesling Rosenberg
2004
Domaine Barmès- Buecher
Biodynamie***

Caractéristiques

Région :	Alsace
Appellation :	AOC Alsace Riesling
Encépagement :	Riesling
Age moyen des vignes :	28 ans
Sous-sol :	Argilo-calcaire à dominante calcaire
Situation :	Est-Nord Est en coteaux
Production moyenne :	4400 bouteilles
Vendanges :	Manuelles avec tries sur table
Rendement moyen :	50 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox sans levurage
Elevage :	11 mois sur lies fines sans soufre en foudre de chêne
Vinificateur :	François Barmès
Propriétaire :	Domaine Barmès-Buecher
Sucre résiduel :	4.8 gr/l

Analyse

Visuel :	Robe jaune paille
Olfactif :	Le premier nez est discret et minéral. La finesse minérale (pierre à fusil, fumé) est étonnante. On sent que le vin a besoin de beaucoup d'aération pour développer de subtiles senteurs d'écorce d'orange.
Gustatif :	L'attaque de bouche est franche et grasse. La matière est présente et puissante. La tension acide et minérale est présente dès l'attaque de bouche. Elle s'étire ensuite en finale saline et iodée !
Global :	L'exemple parfait du travail en biodynamie avec un vin sec, long et salin, le terroir jaillit du verre !

Dix-verres

Apogée :	2007 - 2020
Prix estimé à ce jour :	14.80 € TTC – Tarif club : 13 € TTC
Accords mets - vin :	Fruits de mer, poissons à chair blanche
Service :	Carafer ½ heure avant de servir à 12°C