



Riesling Grand Cru Kastelberg *2005* *Domaine Rémy Gresser*

Caractéristiques

Région :	Alsace
Appellation :	Alsace Grand Cru Kastelberg
Encépagement :	Riesling
Age moyen des vignes :	40 ans
Sous-sol :	Schistes
Situation :	Sud en coteaux, forte pente
Production moyenne :	4000 bouteilles
Sucres résiduels :	8 g/l
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	40hl/ha
Vinification :	Traditionnelle, fermentation en cuve
Elevage :	10 mois en foudre
Vinificateur :	Rémy Gresser
Propriétaire :	Rémy Gresser

Analyse

Visuel :	Robe jaune pâle à légers reflets verts.
Olfactif :	Le nez annonce un vin d'une pureté hors du commun. En effet, l'ensemble subtil mêle des senteurs d'agrumes (citron, mandarine) et de fruits secs (amandes, figes). La minéralité (pierre à fusil, silex) donne une superbe touche de fraîcheur à ce nez.
Gustatif :	L'attaque de bouche est d'emblée sur un profil longiligne. Le vin est gras et mûr, porté par une formidable acidité droite et longue. La longueur est intense et interminable.
Global :	Charpenté, racé mais néanmoins fin, ce Kastelberg est un grand terroir à Riesling, sublimé par un maître vigneron. Un vin cristallin!

Dix-verres

Apogée :	2008-2020
Prix estimé à ce jour :	24.30€ TTC – Tarif Club : 21.40 € TTC
Accords mets - vin :	Poularde de Bresse à la crème et aux giroles
Service :	Servir à 12°C, carafes 1 heure