



Riesling Grand Cru Rosacker

2005

Domaine Agapé

Vincent Sipp

Caractéristiques

Région :	Alsace
Appellation :	Alsace Grand Cru Rosacker
Encépagement :	Riesling
Age moyen des vignes :	30 ans
Sous-sol :	Calcaire coquiller
Situation :	Arènes à 280m d'altitude, exposition plein sud
Production moyenne :	3000 bouteilles
Sucres résiduels :	8g/l
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	45 hl/ha
Vinification :	Pressurage doux et fermentation lente en cuve
Elevage :	10 mois sur lies fines en cuve inox
Vinificateur :	Vincent Sipp
Propriétaire :	Vincent Sipp

Analyse

Visuel :	Robe jaune or.
Olfactif :	Superbe nez combinant pureté et maturité. La minéralité (craie) est complexifié par d'élégantes notes d'agrumes (citron, orange). A l'aération apparaissent quelques notes encore plus mûres presque exotiques (mangue, coing).
Gustatif :	L'attaque de bouche est riche et savoureuse. Le palais est envahi par une texture et une densité de belle facture. Puis arrive une acidité tranchante et citronnée qui n'en finit plus de porter le vin.
Global :	Sur le même Grand Cru que le célèbre Clos St-Hune, un vin qui combine opulence, race et fraîcheur minérale, vinifié de main de maître par un vigneron à suivre de très près...

Dix-verres

Apogée :	2008 - 2022
Prix estimé à ce jour :	18.00€ TTC – Tarif Club : 15.90€ TTC
Accords mets - vin :	Homard en sauce à la crème
Service :	Servir à 12°C, carafes 1 heure