



Riesling
Grand Cru Altenberg de Bergbieten
Cuvée Henriette
2004
Domaine Frédéric Mochel
Sol Argilo-marneux

Caractéristiques

Région :	Alsace
Appellation :	Alsace Riesling Grand Cru Altenberg de Bergbieten
Encépagement :	100 % Riesling
Age moyen des vignes :	50 ans
Sous-sol :	Argilo – marneux gypsifère
Situation :	Sud, Sud-Est
Production moyenne :	6000 bouteilles
Sucres résiduels :	5 g/l
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	45 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle sans levurage en foudre thermorégulé
Elevage :	En foudre sur lies fines
Vinificateur :	Guillaume Mochel
Propriétaire :	Famille Mochel

Analyse

Visuel :	Or pâle à reflets verts.
Olfactif :	Le nez est marqué par des senteurs de fruits jaunes bien mûrs, l'ananas se fond à des notes citronnées. L'ensemble se mêle de fragrances minérales, d'une pointe de verveine.
Gustatif :	L'attaque est fine, précise. En bouche, le vin semble être encore un peu tendu. Il gagne peu à peu en structure, s'étoffe. La personnalité du terroir marno-calcaire s'exprime en fin de bouche par le volume et le caractère encore un peu austère du vin.
Global :	Un vin tout en devenir, droit et puissant. Une belle bouteille pour les années à venir et les plus grands accords gastronomiques.

Dix-verres

Apogée :	2006 - 2018
Prix estimé à ce jour :	18.90 €TTC
Accords mets - vin :	Brochet – Huîtres en gratin – Ecrevisses à la nage
Service :	A carafes 30 mn avant de servir à 11 °C