



Riesling
Grand Cru Vorbourg
Clos St Landelin
1998

Domaine René Muré
Sol Argilo-calcaire gréseux

Caractéristiques

Région :	Alsace
Appellation :	Alsace Riesling Grand Cru Vorbourg
Encépagement :	100 % Riesling
Age moyen des vignes :	35 ans
Sous-sol :	Argilo-calcaire gréseux
Situation :	Sud
Production moyenne :	6000 bouteilles
Sucres résiduels :	10 g/l
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	40 hl/ha
Vinification :	Fermentation lente en cuves thermorégulées sur levures indigènes
Elevage :	Vieillissement en foudres sur lies
Vinificateur :	René Muré
Propriétaire :	Famille Muré

Analyse

Visuel :	Or jaune, bel éclat.
Olfactif :	Le nez libère des senteurs d'agrumes et d'abricot, très rapidement apparaissent des notes minérales qui se mêlent de fragrances miellées. L'ensemble est frais, enivrant, subtilement mentholé.
Gustatif :	L'attaque est onctueuse, pure et complexe. En bouche, le vin gagne pas à pas en puissance, en structure, en race. L'équilibre est permanent. La finale est racée, pure.
Global :	Un vin remarquable et complexe, sans doute un des plus beaux Riesling Grand Cru (sec) du millésime en Alsace.

Dix-verres

Apogée :	2006 - 2015
Prix estimé à ce jour :	26.90 €TTC
Accords mets - vin :	Langouste grillé – Lotte – Fricassé de soupions
Service :	Servir à 11 – 12 ° C