



*Riesling Grand Cru
Schoenenbourg
1998
Domaine Marcel Deiss*

Caractéristiques

Région :	Alsace
Appellation :	Alsace Grand Cru
Encépagement :	85 % Riesling, 15 % Muscat, Sylvaner, Chasselas, Pinot Gris, Pinot Beurot, Gewurztraminer
Age moyen des vignes :	50 ans
Sous-sol :	Argilo-marneux
Situation :	Plein sud en coteaux
Production moyenne :	2500 à 3000 bouteilles par an
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	20 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle en foudre de bois
Elevage :	Sur lie totale pendant une année en foudre de bois
Vinificateur :	Jean-Michel Deiss
Propriétaire :	Jean-Michel Deiss

Analyse

Visuel :	Superbe robe jaune or.
Olfactif :	Le gingembre, le pamplemousse, le kumkat, la verveine, la rose ainsi que quelques notes fumées et de silex composent ce superbe nez d'une rare complexité. Difficile de se lasser d'une telle symphonie de senteurs.
Gustatif :	L'attaque de bouche impose de suite un volume et une liqueur phénoménale. Il y a là de la sève, de la densité extrême. Puis arrive petit à petit, en crescendo d'intensité, une acidité vive et tout en dentelle. La longueur verticale est énorme.
Global :	Un vin d'anthologie empreint d'une folle structure massive sur un fond minéral et frais. Une bouteille lumineuse !

Dix-verres

Apogée :	2008-2030
Prix estimé à ce jour :	90.80€ TTC – Tarif Club : 79.90€ TTC
Accords mets - vin :	Seul en fin de repas, à l'heure où l'on s'éternise pour refaire le monde
Service :	Servir 12°C, carafes 1 heure