



***Riesling  
Grand Cru Vorbourg  
Clos ST Landelin  
1990  
Sélection de Grains Nobles  
Domaine René Muré  
Sol Argilo-calcaro gréseux***

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Alsace
<b>Appellation :</b>	Alsace Riesling Grand Cru Vorbourg Sélection de Grains Nobles
<b>Encépagement :</b>	100 % Riesling
<b>Age moyen des vignes :</b>	30 ans
<b>Sous-sol :</b>	Argilo-calcaire Gréseux
<b>Situation :</b>	Sud
<b>Production moyenne :</b>	1000 bouteilles
<b>Sucres résiduels :</b>	98 g/l
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	20 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Fermentation lente en cuves thermorégulées sur levures indigènes
<b>Elevage :</b>	Vieillessement en foudres sur lies
<b>Vinificateur :</b>	René Muré
<b>Propriétaire :</b>	Famille Muré

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Or jaune ambré.
<b>Olfactif :</b>	Le nez libère des senteurs de raisins de Corinthe, d'abricots secs, de citrons confits. A l'aération, il gagne en complexité et des notes de thé vert, d'amandes apparaissent.
<b>Gustatif :</b>	L'attaque est riche, ample et très suave. En bouche, le vin gagne en volume avec beaucoup d'onctuosité sans perdre de fraîcheur. Les saveurs sont complexes et persistantes, la fin de bouche est élégante, racée.
<b>Global :</b>	Une Sélection de Grains Nobles toute en finesse, riche et harmonieuse, à l'image d'un millésime de grandes réussites.

**Dix-verres**

<b>Apogée :</b>	2006 - 2012
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	76 €TTC
<b>Accords mets - vin :</b>	Seul
<b>Service :</b>	A carafes 30 mn avant de servir à 11 – 12 °C