

Cépage	Riesling
grappe	
Terroir : le sol	Sol profond, marno-calcaire avec une forte proportion de cailloux en surface, favorable à une bonne aération du sol.
Terroir : la pente et l'exposition	Est, 4%, favorable à un drainage naturel par écoulement des pluies
Architecture de la vigne	Espalier haut
Entretien du sol	Entretien alterné : 1 rang en enherbement naturel tondu, 1 rang travaillé
Entretien pendant la période végétative	Effeuilage soigné, limitation de l'entassement des grappes
Récolte	Date déterminée en fonction des observations du vignoble, des contrôles de maturité et la dégustation des baies. L'objectif est de combiner les maturités aromatique, technologique (sucre, acidité) et phénolique (tanin)
Pressurage	Pas de macération. Pressoir pneumatique, lent et progressif
Vinification : clarification du jus	De suite après le pressurage, élimination des débris (pépins, pellicules des baies, petits morceaux de rafle) par débouillage statique à froid (<10°C)
Vinification : la fermentation alcoolique	Régulation de la température, suivi analytique et dégustation, pour obtenir un vin équilibré (rapport alcool – acidité – puissance aromatique – sucres résiduels)
Elevage	En fonction du millésime, l'élevage s'oriente vers un repos hivernal du vin, favorable à la stabilité du vin (en couleur, arôme, équilibre acide) ou alors vers un batonnage visant à favoriser le contact levure – vin : ceci contribue également à stabiliser naturellement le vin mais permet également, si l'année s'y prête, à amplifier la structure et le volume du vin
Conditionnement	Bouteille 75 cl Bouchon synthétique haut de gamme Nomacor, assurant une grande régularité, un échange gazeux propice à l'élevage des vins en cave, et l'absence de goût de bouchon.
Style	Arômes d'une grande finesse, très typiques, d'agrumes (citron, cédrat), de fruits (poire, pêche), de fleurs (fleurs blanches, tilleul, ortie). La bouche est construite sur un squelette acide qui lui confère fraîcheur et grande capacité de conservation. Le milieu de bouche est marqué par le volume et une structure racée et délicatement fruitée.
Suggestion de dégustation	Reconnu comme l'un des meilleurs cépages blancs au monde, le Riesling d'Alsace est un vin de gastronomie par excellence. Au-delà des accords qu'on lui connaît naturellement avec la cuisine alsacienne (choucroute, matelote, palette de porc fumée...), il excelle avec les poissons, les coquillages (St Jacques) et les crustacés. Il souligne avec grâce les saveurs iodées des produits de la mer. Il est tout autant admirable avec les volailles, les viandes blanches ou encore les fromages de chèvre.
Garde	vin de garde, que l'on dégustera jeune si l'on souhaite profiter de son côté frais et désaltérant, ou plus tard si l'on veut bénéficier de son équilibre entre finesse et forte typicité.