

Vignoble Luc Faller
51, route des vins
67140 Itterswiller, Alsace, France

Tel : +33 888 551 42

E-mail : contact@vignoblelucfaller.com

Site internet : <https://vignoblelucfaller.com>

AOC ALSACE
Riesling Vendange Tardive 2010
Cuvée Matthias

Cépages : 100% Riesling

Terrain : limono-sablonneux à 250m d'altitude

Age des vignes : plantées dans les années 1980

Alcool : 11.4 % vol.

Acidité totale : 6.53 g/L H₂SO₄

Sucres résiduels : 40.8 g/L

Récolte : Manuelle en raisins entiers

Vinification :

Pressurage direct puis débourage statique à 13/14°C pendant 24h. Fermentation spontanée avec levures indigènes.

★ **au Guide hachette 2014**

Commentaire de dégustation :

Attention, oubliez tout ce que vous pensez savoir d'une vendange tardive.

L'équilibre sucre/acidité est renversant ! La bouche est fraîche, sur des arômes de citron et d'orange confits. Finale sur les épices. Un Grand Vin !

Suggestions d'accords mets & vins :

Il s'accordera à merveille sur des plats épicés, sucrés-salés mais aussi sur le traditionnel foie gras de canard, ou d'oie !

