

# RIESLING GRAND CRU 2016

## « FURSTENTUM »

### Domaine Albert Mann



**Situation :** Le domaine Albert Mann se situe sur la commune de Wettolsheim, aux portes de Colmar. Ce domaine a retrouvé un second souffle, depuis l'association d'une nouvelle génération de vignerons, Maurice Barthelmé, son frère Jacky et leurs épouses respectives. Il couvre une superficie de 23 ha, et s'étale sur 8 communes, A ce jour, 5 grands crus bien ancrés

s'étalent sur 19 Hectares : SCHLOSSBERG, HENGST, STEINGRUBLER, FURSTENTUM et PFERSIGBERG et seuls 4 cépages sont admis dans l'aire de Grand Cru : le Riesling, le Muscat, le Pinot Gris et le Gewurztraminer. Le domaine Albert Mann oscille entre modernité et tradition. Tout est fait pour favoriser un enracinement profond : les vignes sont labourées et en culture bio, le compost est maison et les vendanges manuelles.

**Encépagement :** Riesling 100%.

**Terroir :** Calcaire (commune de Kientzheim)

**Température de Service :** 10°C.

**Potentiel de Garde :** 2021-2026

**Sucrosité :** Vin d'esprit sec (Vin n'étant pas techniquement sec mais dont les sucres ne se goûtent que très peu au palais)



**Observations :** Le Riesling, roi des cépages alsacien à trouvé, ici sa terre de prédilection : le Furstentum. Le nez, qui suggère une dimension minérale et vibrante, propose des notes d'ananas et des senteurs finement citronnées. La bouche est tout en subtilité, accompagnée de quelques sucres résiduels vite oubliés et remplacés par une finale salivante et finement acidulée.

**Quelques accords :** Darne de Saumon grillé au citron confit et gingembre. Joue de lotte basse-température & écume de mandarine, Munster, Foie gras Mi-Cuit.