

RIESLING GRAND CRU 2017

« HENGST »

Domaine Josmeyer



Situation : C'est aujourd'hui la cinquième génération qui tient les rênes de ce domaine fondé en 1854 et conduit en biodynamie : Céline à la direction, et Isabelle aux vinifications. Ce duo efficace continue à porter la qualité des vins vers l'excellence. L'art est omniprésent dans la famille, avec des poèmes et des dessins des deux sœurs, tantôt sur les étiquettes ou sur les foudres... Il faut ouvrir grand les yeux pour ne rien rater lors de la visite de ce domaine modèle ! Un style tourné vers l'élégance, au

sommet des vins Alsaciens.

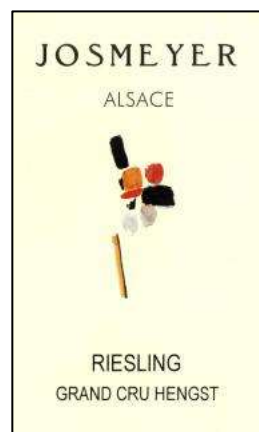
Encépagement : 100% Riesling

Terroir : Situé sur la commune de Wintzenheim, ce terroir est essentiellement constitué de conglomérats calcaires et de marnes.

Température de Service : 10°C

Potentiel de Garde : 2025-2030

Sucrosité : 3g/L - Vin sec



Observations : un Riesling extrêmement élancé, raffiné, porté par une tension et une minéralité intense. Dès le premier nez, le vin vous imprègne de sa sophistication et de son élégance, avec ses arômes de fleurs séchées, de thé vert, et de peau d'agrumes (citron vert et pamplemousse). Le sol s'exprime sur des notes fumées de silex frotté laissant peu à peu la place à une dimension épicée et le gingembre.

Quelques accords : Beaux poissons de mer : bar, turbot, elbot, raie, lotte et autres. Il taquinera homards et langoustes. Avec un peu d'âge, les sashimis lui conviendront à merveille. Les fromages âgés tels des vieux comtés, gouda ou parmesan seront sublimés...

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : accueil@cavedelongchamp.com

www.cave-de-longchamp.com