



VENDANGES TARDIVES RIESLING

CÉPAGE : Riesling 100 % Vin blanc LIQUOREUX

RAISINS PROVENANT EXCLUSIVEMENT DES VIGNOBLES de la Famille FREY-SOHLER

MILLÉSIME : 2007 Contenance 75 cl

DESCRIPTIF : degré alcoolique : Alc/ Vol 11. % sucre résiduel : 102 g/ litre

TERROIR : Terroir de graves. Terrain léger, chaud et filtrant. Le sous sol de ce terroir recueille la chaleur la nuit et restitue celle-ci la nuit et ce phénomène fait de ce terroir un sol très précoce.

Age moyen des vignes : 40 ans

MÉTHODE CULTURALE: Enherbement avec du trèfle, un rang sur deux.
Travail du sol dans l'autre rang

VENDANGES : Seules les arrières saisons exceptionnelles nous permettent d'arriver à une telle qualité : nous cueillons les grains uniquement atteints de pourriture noble, un par un, et réalisons parfois plusieurs passages.

VINIFICATION : pressurage léger sur pressoir pneumatique. Débourageage à froid et contrôle de la température de fermentation. Filtration sur membrane.

DEGUSTATION : "Les fidèles du Guide connaissent le savoir faire des Frey-Sohler en matière de vins moelleux. Celui-ci a fait l'unanimité. Jaune doré intense, il déploie de multiples nuances de surmaturation (mandarine confite, miel, coing, fruits secs) teintées d'une couche minérale. Complétés par des épices douces, ces arômes complexes s'épanouissent au palais, au sein d'une matière ronde, onctueuse, concentrée et très longue, qui sait rester fraîche: un délice, que l'on savourera pendant quinze ans" dicit le Guide hachette 2011.

GASTRONOMIE: à servir sur un foie gras, une tarte aux pommes, à l'apéritif, un moment convivial, et pourquoi pas sur des coquilles Saint Jacques

