



*Domaine*  
J E A N - M A R C  
**BERNHARD**

## **RIESLING RVF 2024 91/100**

### **THEME :**

Vin de gastronomie par excellence, sa personnalité se révèle en accompagnement de nombreux mets.

### **NATURE DU SOL/CLIMAT :**

Parcelles de plaine de plus de 40 ans de moyenne, sol sablonneux, drainant et très précoce.

### **ENCEPAGEMENT :**

100 % riesling, pas de sélection clonale.

### **VENDANGES :**

Manuelles, avec tri.

### **VINIFICATION :**

Pressurage lent, fermentation levures indigènes, élevage sur lies fines pendant 10 mois.

### **DEGUSTATION :**

Nez de fleurs et d'agrumes, bouche vive et tendue, ce vin est toujours sec.

### **CONSERVATION :**

4 à 8 ans.

### **METS CONSEILLÉS :**

Crustacés, choucroute, potées, poissons grillés.