Domaine
JEAN-MARC
BERNHARD

RIESLING Vendanges Tardives le Jus de Jules 50 cl RVF 20024 92/100

THEME :
Vin aussi rare qu' exceptionnel, pour les amateurs de Riesling surmaturés et minéraux.

NATURE DU SOL/CLIMAT :
Issus d'une parcelle argilo-calcaire proche de Katzenthal, au lieu-dit ''Steinbruchrebe''

ENCEPAGEMENT :
100 % riesling.

VENDANGES :
Manuelles, avec tri.

VINIFICATION :
Pressurage long des raisins entiers, fermentation levures indigènes, élevage sur lies fines pendant 10 mois.

DEGUSTATION :
Nez d'agrumes confits, de miel de fleurs, minéral après quelques années, attaque vive, bouche suave et moelleuse, finissant sur la fraîcheur.

CONSERVATION :
10 à 20 ans.

METS CONSEILLES :
Se déguste seul durant sa jeunesse. Après 5-6 ans de garde, s'associe bien avec du homard ou des noix de St-Jacques...

Copyright © Domaine Jean-Marc Bernhard 2018