



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...