



# Théo Cattin et Fils



## Riesling 2013

### AOC Alsace

*Le Riesling Cuvée de l'Ours Noir, cépage emblématique du vignoble alsacien, est, traditionnellement, un vin sec et vif, caractérisé par des arômes floraux et agrumés. Il s'épanouit pleinement en accord avec des poissons ou encore la célèbre choucroute alsacienne.*

#### Variété

100% Riesling.

#### Terroir

Différents terroirs, à majorité Argile et Graves, avec une surface de 277 ares sur les communes de Hattstatt et Colmar.

#### Culture

Rendement limité pour une production de haute qualité. Taille Guyot double. Moyenne d'âge des vignes: 15 à 30 ans. Travail traditionnel du sol. Le mode de conduite suit les principes de la culture raisonnée dans le profond respect de l'environnement afin de préserver la richesse du terroir et de garantir une récolte de qualité optimale.

#### Récolte

Manuelle sauf exception

#### Vinification

Pressurage lent des baies de raisins pour préserver le caractère du vin. Sélection minutieuse des jus. Fermentation entre 18 et 22 degrés. Vieillessement en cave pendant plusieurs mois pour révéler toutes ses qualités variétales associées aux spécificités de son terroir.

#### Dégustation

Couleur: jaune pâle avec des reflets verts et brillants soulignant sa fraîcheur caractéristique.  
Nez: élégant, très agréable, frais, floral (fleurs blanches, tilleul) et fruité. (citron, citronnelle).  
Bouche: vivacité soulignant les arômes variétaux du Riesling, avec une touche de minéralité. Longue persistance aromatique équilibrée.

#### Service

Le Riesling est le vin des poissons par référence, ainsi que des fruits de mers, coquillages et crustacés. Il accompagne également viandes blanches et choucroute garnie.  
Température de service: 8°-10°C.

#### Garde

1 à 3 ans.