

Domaine: LE VIGNOBLE DU RÊVEUR

Nom du vin: Vibrations

Millésime: 2024

Appellation: Vin de France

Région géographique: Alsace

Type de vin: Blanc

Contenant: L 0.75

Cépage: 100% Riesling

% Alc/Vol: 12.0



Teneur en soufre: Sucre: 1,5 g/L; Indice de sucrosité: SEC; SO2 Total : 50 mg/L

Âge des vignes: 45 ans

Sols: Sol d'alluvions quaternaires de la commune de Bennwihr, léger, drainant et exposé à l'est

Météo annuelle: Le millésime 2024 a été fortement marqué par une météo instable, avec un printemps pluvieux, une pression mildiou soutenue et une floraison perturbée, suivis d'un été alternant chaleur et épisodes orageux

A la vigne: Vignoble en bio et en biodynamie

Vinification: Vinification en cuve inox avec des levures indigène, élevage d'un an sur lies

Mon ressenti: Au nez, ce vin évoque des notes exquises de fruits tropicaux, de fleurs blanches et d'agrumes s'entremêlant avec subtilité, évoquant un bouquet floral et fruité irrésistible. En bouche, sa texture délicate et sa vivacité rafraîchissante enveloppent le palais avec élégance. Les saveurs persistantes de mangue, d'ananas et de citron vert dansent harmonieusement jusqu'à une finale fraîche et vive, laissant une empreinte de pureté et de finesse. Un Riesling vibrant de vitalité et de caractère!

Accords: A servir avec une sole meunière, des verrines d'avocat-truite fumée, des huîtres ou encore des salades printanières

Remarques: