



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.