

Domaine Achillée Riesling "Eveil des Sens" 2018



Prix du produit :

17,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ALSACE

Vigneron(ne): Fam. Dietrich (ACHILLEE, Alsace)

Millésime: 2018

Appellation: Alsace

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Eveil des Sens

Cépage dominant: riesling

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE ACHILLEE
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

commentaires sur ce

Domaine Achillée Riesling "Eveil des Sens" 2018

Texte de la contre-étiquette : *"Nous sommes Achillée. Buvons un vin entier, riche et révélateur de terroirs. Disons je t'aime à la terre, à la vigne, à cette bouteille, ses artisans et ceux qui la partagent".*

Fiche technique rédigée par le domaine

Vignes

Cépage : 100% riesling

Sol : graves sur Scherwiller (cailloux du cône de déjection de la vallée de Villé, très pauvre/léger,

peu d'argile, très réactif), granite décomposé du Grand Cru Frankstein (Dambach-la-Ville) et des coteaux du piémont scherwillerois, schistes du Schieferberg de Bernardvillé.

Différent travaux : cépage plutôt tardif, il mérite une attention particulière pour déterminer une date de récolte permettant l'harmonie entre la fraîcheur des arômes et une maturité suffisante.

Climat en 2018 : La nature a été très généreuse en 2018. Nous avons eu de beaux volumes et une jolie concentration, grâce à l'ensoleillement optimale de juillet-août qui a permis une superbe maturation des raisins. De plus, 2017 étant un petit millésime, les vignes ont fait beaucoup de réserves qu'elles ont généreusement restituées l'année suivante. En bref, le millésime 2018 rime avec abondance et concentration.

Le Riesling 2018 est très équilibré car pour le millésime 2018, nous avons littéralement vendangé "sous le soleil". Épargné par la pluie, nous avons pu choisir nos dates de récoltes et ainsi cueillir les baies à leurs maturités idéales.

Cave

Assemblage : 100% Riesling

Travaux : débourage très peu exclusif, excellente matière première. filtration kieselguhr très lâche, sulfitage pré-mise uniquement (2,5 g/hl).

Temps : fermentation longue (8 mois), transformation malolactique dans la foulée, élevage en cuve inox sur lies de fermentation.

Anecdote : Assemblage de cuvées parcellaire, cet assemblage combine les avantages de chacun des lieux où la vigne est plantée. Le Riesling servira donc de dénominateur commun permettant d'apprécier ses grands frères de terroir.

Cette cuvée est fermée par une capsule à vis pour lui conserver sa fraîcheur.

Description brève du produit :

Cette cuvée, qui fait partie de l'entrée de gamme du domaine, est rare et déjà contingentée. En effet, malgré la jeunesse du domaine, les restaurants et bars à vins se l'arrachent et c'est bien compréhensible : un excellent riesling déjà parfait à déguster et à ce prix... nous en avons obtenu quelques cartons, mais combien de temps resteront-ils dans nos stocks ?
