



DOMAINES SCHLUMBERGER  
depuis 1810

## RIESLING LES PRINCES ABBES 2017



### DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liqueux

- Degré : **13,18°**  
- Acidité : **4,70 grs/l**

- Sucres résiduels : **0,64 grs/l**  
- Appellation : **AOC Alsace**

### HISTORIQUE

Le Riesling est le plus noble et le plus fin des cépages d'Alsace. Introduit au 15<sup>ème</sup> siècle par la Rhénanie, il serait en fait originaire de l'Orléanois. Il est très différent de son homologue allemand et des nombreux rieslings qui apparaissent maintenant dans le monde entier.

### SITUATION

Notre Riesling est planté essentiellement dans le lieu-dit du Bollenberg et dans les terroirs du Saering, du Kessler ainsi que du Kitterlé.

### VINIFICATION

Pressurage pneumatique lent, débourage statique. Fermentation en foudre thermorégulée de 1 à 4 mois. Elevage sur lies de 6 à 8 mois.

### DEGUSTATION

*Commentaire de Mr Pascal Leonetti « Meilleur Sommelier de France 2006 » Janvier 2019*

La robe est jaune dorée avec des reflets clairs, de bonne intensité. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente de la jeunesse.

Le nez est franc, plaisant, intense. On perçoit une dominante d'odeurs fraîches, d'agrumes, le zeste de yuzu, la clémentine, le citron, exotique, l'ananas et les épices, le gingembre. L'aération amplifie ces odeurs et dévoile la pêche blanche, l'abricot, ainsi qu'une fine touche fumée, de mine de crayon.

Le nez présente un profil mûr et tonique, racé. La définition précise procure fraîcheur et plaisir. Très réussi !!!

L'attaque en bouche est svelte et corsée. On évolue sur un milieu tranchant, marqué par du perlant. On retrouve la gamme d'arômes du nez, toujours dominée par les agrumes, le citrus, le zeste de yuzu, le citron vert, la clémentine, la pêche blanche, les fleurs et les épices, le gingembre. On perçoit une pointe amère. La finale présente une bonne longueur, 5-6 caudales, ainsi qu'une vivacité franche et une amertume persistante.

Le profil est nerveux pointu. Un peu capiteux, il conserve une palette aromatique fringante et tonique.

### GASTRONOMIE

Idéal à associer à une salade exotique à la papaye, des raviolis de crevettes en bouillon Thaï, une soupe de gambas au lait de noix de coco ou un fromage au lait de chèvre et ciboulette... Température de service 12°.

