



Domaines Schlumberger

# Riesling Vent d'Est 2004

## DONNEES ANALYTIQUES

- \* Degré : **11.97°**
- \* Acidité (*acide sulfurique*) : **4.35 grs/l**
- \* Sucres résiduels : **10.8 grs/l**

## HISTORIQUE

Vent d'Est, un clin d'œil à notre présence marquée sur le littoral, de Dunkerque à Biarritz. Une cuvée moins « classique » que notre Riesling Les Princes Abbés, qui nous a fait choisir une identité visuelle différente.

## DEGUSTATION

La robe est jaune claire avec des reflets vert et d'intensité moyenne. Le disque est brillant, limpide.  
Le nez plaisant, moyennement expressif dévoile une dominante d'arômes fruités, agrumes, citron.  
L'aération amplifie le tout et dévoile un léger confit. Le nez est franc, racé et laisse percevoir une impression de fraîcheur.  
En bouche le support d'alcool est équilibré. On évolue sur un milieu tranchant, incisif, légèrement perlant. La palette aromatique tourne autour des fruits, agrumes dominante citron.  
La finale présente une longueur en bouche moyenne et vivacité franche et incisive. Belle expression variétal.

## GASTRONOMIE

A déguster dès à présent en apéritif avec « un tartare de poissons » ou sur « une darne de saumon grillée au citron ».  
La température de service conseillée est de 12°.



Fiche élaborée par Mr Pascal LEONETTI

“Meilleur Sommelier de France 2006”  
“Meilleur Jeune Sommelier de France 2003”