



Domaines Schlumberger



Riesling Vent d'Est 2006

DONNEES ANALYTIQUES

- * Degré : **12.26°**
- * Acidité (*acide sulfurique*) : **4.43 grs/l**
- * Sucres résiduels : **5.9 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 citron claire avec des reflets verts d'intensité moyenne. Le disque est brillant, limpide et transparent ; le vin présente de la jeunesse.

Le nez est franc, plaisant, d'intensité moyenne et dévoile une dominante d'odeurs fruitées, agrumes, citron, légèrement épicée, gingembre. L'aération amplifie le côté agrumes, sur la même palette citée précédemment. Le nez montre de la fraîcheur et une belle typicité très plaisante.

L'attaque en bouche est moyennement ample, stricte, le support alcool équilibré. On évolue sur un milieu incisif et tendu où les arômes déclinent les agrumes, citron, zeste de lemon, léger caractère floral.

La finale présente une bonne longueur, 6 caudalies, et une vivacité tranchante.

GASTRONOMIE

La bouche svelte et verticale laisse transparaître une belle gamme d'arômes. A déguster dès à présent sur un millefeuille d'anguille à la feuille de menthe.

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”