



DOMAINES SCHLUMBERGER  
depuis 1810

## RIESLING LES PRINCES ABBES 2018



### DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **13,14°**  
- Acidité : **3,80 grs/l**

- Sucres résiduels : **1,03 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, débouillage 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 » Septembre 2020*

La robe est jaune citron clair avec des reflets verts, de bonne intensité. Le disque est limpide, brillant, transparent. Le vin présente une belle jeunesse.

Le nez est franc, plaisant, intense. Racé, on perçoit une dominante d'odeurs d'agrumes, le zest de yuzu, le citron jaune, exotiques, les fruits de la passion, les fleurs blanches. L'aération amplifie ces odeurs et laisse apparaître l'ananas, la pêche blanche, les épices, le gingembre ainsi qu'une fine note fumée minérale. Le profil odorant est pur et racé. Ouvert, il procure une belle sensation de fraîcheur et beaucoup de plaisir.

L'attaque en bouche est svelte, le support alcool corsé. On évolue sur un milieu nerveux, marqué par du perlant. On retrouve la gamme d'arômes du nez, toujours marquée par les agrumes, le zest de citron, les fruits exotiques, la pêche blanche, l'ananas, les fruits de la passion, les fleurs, les épices, le gingembre et toujours cette touche fumée caractéristique. On perçoit une pointe d'amertume noble. La finale présente une bonne longueur, 6-7 caudales, ainsi qu'une fine amertume et une vivacité franche persistante. Excellent équilibre porté sur la fraîcheur, le jus se montre épuré et droit sans perdre de sa typicité aromatique.

### GASTRONOMIE

Il aime l'associer à un ceviche de perche, un truite au four, thym et huile d'olive, une matelote au riesling ou un fromage au lait de chèvre, type Rocamadour...  
Température de service 12°.

