



DOMAINES SCHLUMBERGER  
depuis 1810

## RIESLING LES PRINCES ABBES 2016



### DONNEES ANALYTIQUES

▼  
sec

demi-sec

moelleux

liqueux

- Degré : **12,52°**  
- Acidité : **4,81 grs/l**

- Sucres résiduels : **2,80 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 » Janvier 2018*

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

Le nez est franc, plaisant, intense. Racé, on perçoit une dominante d'agrumes confits, le citron vert, le zest de yuzu et les fleurs blanches. L'aération amplifie ces odeurs et dévoile une sensation exotique, la pêche blanche, la papaye et une fine touche minérale sous-jacente. La matière première saine et mûre traduit un profil racé et précis où l'on retrouve une belle fraîcheur exotique et les prémices du terroir. Très beau nez !!!

L'attaque en bouche est moyennement ample, dense, le support alcool est corsé. On évolue sur un milieu à la vivacité franche, marqué par du perlant. On retrouve la dominante d'arômes sur les agrumes. Toujours le zest de yuzu et le citron vert, également, cette touche exotique de papaye, de pêche blanche avec cette pointe minérale. La finale présente une belle longueur, 6-7 caudales, ainsi qu'une vivacité franche. La structure de ce vin est précise et rafraîchissante. Appuyé par une gamme d'arômes fringante où le terroir s'exprime de belle manière. Excellent profil !!!

### GASTRONOMIE

J'aime l'associer, à table, sur une cuisine du soleil. Une crème brûlée au parmesan, tomates séchées et basilic, une salade de crevettes mangue pamplemousse, un panier de tomates mimosa au crabe ou un fromage au lait de chèvre... Température de service 12°.

