



DOMAINES SCHLUMBERGER  
depuis 1810

## RIESLING GRAND CRU SAERING 2008

### DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liqueux

- Degré : **12,45°**  
- Acidité : **5,75 grs/l**

- Sucres résiduels : **1,2 grs/l**  
- Appellation : AOC Alsace Grand Cru

### HISTORIQUE

Le Saering qui fût mentionné pour la première fois en 1250, s'élance comme une presqu'île sur la plaine, formant une langue de terre en forme d'anneau. Ce coteau bénéficie d'une commercialisation sous son propre nom depuis 1830.

### SITUATION

Au nord de Guebwiller, le Saering se tourne vers l'est et le sud-est, à une altitude de 260 à 300 mètres. Le Saering, de terroir marno-calcaro-gréseux met en valeur un magnifique riesling fin et raffiné.

### VINIFICATION

Récolte manuelle. Pressurage en raisin entier, débouillage statique. Fermentation en foudre thermorégulée de 1 à 4 mois. Elevage sur lies fines pendant 8 mois.

### DEGUSTATION

*Commentaire de M. Romain Iltis: Meilleur Sommelier de France 2012*

La robe d'un jaune doré aux reflets vert se veut éclatante. L'aspect est brillant et clair et laisse penser à un vin jeune.

Le nez d'abord timide laisse s'échapper quelques notes de zeste d'agrumes frais. Après oxygénation, il exprime ensuite avec personnalité des senteurs marquées de fruits tel la chair de pêche blanche, complété d'effluves iodées apportant de la complexité.

Au palais, l'attaque franche introduit un vin sec et précis. La fraîcheur millimétrée et tendue compose l'ossature de ce vin de pureté. On découvre le parfum de la fleur de jasmin et la force aromatique de la chair de pomélos qui laisse place ensuite à une intense salinité iodée. L'allonge de 7 à 8 caudalies est basé sur des amers nobles révélant une finale saline.

Un vin qui pourra être carafe pour exprimer tout son potentiel.

### GASTRONOMIE

Accord : Les poissons ou crustacés avec une sauce généreuse,  
Exemple : Sole cuite meunière ou un homard à l'américaine.  
Température de service 12°.

