



Langenberg

Le nez est encore un peu discret, très pur, dominé par des notes vanillées et de fleurs séchées.

En bouche, l'attaque est souple et grasse, l'acidité se révèle progressivement avec un touché tonique accompagné d'une fine amertume. Une finale persistante à la salinité marquée souligne la composante minérale de ce vin.

Gamme : **Prestige**

Appellation : **AOC Alsace Lieu-dit**

Cépages : **Riesling**

Pinot Gris

Pinot Noir (vinifié en blanc)

Gewurztraminer

Contenance : **75 cl**

Degré d'alcool : 13.5 °

Sucrosité : 1/10

Température de service : entre 8 et 12°C

Temps de garde : 20 ans.

Associations mets et vin :

Poissons (marinés ou grillés), cuisine Japonaise, viandes blanches accompagnées de sauces crémeuses ou de petits légumes, fromages (comté, tomes de brebis, reblochon).

Description du Terroir :

Issu du fameux "Clos des Aubépinés" sur le lieu-dit "Langenberg", en forte pente, aménagé de terrasses historiques avec une belle exposition plein Sud, son sol brun au substrat granitique (mica, quartz et feldspaths) offre finesse et délicatesse tout en longueur à ses vins.

Récolte et vinification :

Rendement de 2700 litres à l'hectare. Vendanges manuelles avec un tri sévère. Pressurage doux et progressif rapidement mise en œuvre. Mise en cuve du moût par gravité pour être immédiatement refroidit et procéder à un débourage. Fermentation maintenue entre 18 et 20°C en cuve inox. Le vin est ensuite conservé sur lies fines pour un élevage sur quelques mois avant d'entrer dans sa flute d'Alsace.

Clin d'œil d'Avenue des Vins : [CLIQUEZ ICI](#)