



Domaine
Amélie & Charles Sparr®

Appellation	AOC Alsace Grand Cru Brand
Millésime	2017
Cépage	Riesling
Dénomination	<i>Légende</i>
<u>Vignoble</u>	
Localisation	Turckheim
Structure du sol	Granitique
Climat	Semi-continental
Altitude	380 mètres
<u>Analyses</u>	
Acidité totale (H2SO4)	3,97 g/l
Acidité tartrique	6,10 g/l
pH	3,24
Sucres résiduels	1,80 g/l
Degré alcoolique	13,50 % vol.
<u>Vendange</u>	Manuelle, pressurage pneumatique en raisins entiers
<u>Vinification</u>	Traditionnelle, avec levures indigènes, maturation en cuve inox Elevage sur lies fines, certifié vin Ecocert
<u>Dégustation</u>	
Visuelle	Jaune or
Olfactive	Floral, arômes de violette et de citron
Gustative	Sec, délicat, minéral, bel équilibre avec des notes d'agrumes
Température de service	Entre 8 and 10 °C
Durée de vieillissement	Jusqu'à 15 ans
Indice de sucrosité	0/5
Accords mets-vins	Fruits de mer, saumon et sushis
Idées recettes	<ul style="list-style-type: none">• Homard, avocat et sesame• Escalope sauce aux amandes, purée de patates douces

Note attribué par la critique britannique *Jancis Robinson* : 16,5/20