

Appellation	AOC Alsace
Millésime	2017
Cépage	Riesling
Dénomination	<i>Sentiment</i>
<u>Vignoble</u>	
Localisation	Wettolsheim
Structure du sol	Calcaire
Climat	Semi-continental
<u>Analyses</u>	
Acidité totale (H2SO4)	4,61 g/l
Acidité tartrique	7,1 g/l
pH	3,09
Sucres résiduels	0,7 g/l
Degré alcoolique	13,50 % vol.
Vendange	Manuelle, pressurage pneumatique en raisins entiers
Vinification	Traditionnelle, avec levures indigènes, maturation en cuve inox Certifié vin Ecocert
<u>Dégustation</u>	
Visuelle	Jaune
Olfactive	Minéral
Gustative	Agréable, équilibré
Température de service	Entre 6 et 8 °C
Durée de vieillissement	Jusqu'à 8 ans
Indice de sucrosité	0/5
Accords mets-vins	Poissons, coquillages et viandes blanches
Idées recettes	<ul style="list-style-type: none"> • Plancha et sauce Ricotta • Steak de Sandre sur lit de poireaux • Tartare de fromage de chèvre avec fruits secs