

Collection Privée des Frères Couillaud

RIESLING

Vin de France

Vin certifié Agriculture Biologique par CERTIPAQ BIO - FR-BIO-09



Cépage : 100% Riesling

Type de sol : Micaschiste albitique à double mica (noir et blanc).

Exposition : Sur un coteau très pierreux et pentu, orienté sud

Taille : Guyot double

Rendement : 35 hl / ha

Age des vignes : depuis 2015

Récolte : Manuelle, Table de tries, fouloir et égrappoir.

Vinification : Pressoir pneumatique et débourbage par le froid. Fermentation alcoolique contrôlée à 16°-17°C. Elevage cuve inox. Mises en bouteilles après précipitations tartriques par le froid.

Accord Mets/Vins : Noix de St Jacques, poissons grillés, Parfait à l'apéritif.

Conservation: 2 à 4 ans

«Vinifié en sec, ce Riesling exprime une belle personnalité, notes de fruits jaunes, la bouche est toute en finesse avec une vraie fraîcheur.»



Les Frères Couillaud – La grande Ragotière – 44330 La Regrippière – France
www.freres-couillaud.com

