

# 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](http://www.freres-couillaud.com)

