GRANDS VINS D'ALSACE

Gustave Lorentz

à Bergheim depuis 1836

FRANCE

RIESLING GRAND CRU
ALTENBERG DE BERGHEIM 2015 - Bio

Appellation

AOC Alsace Grand Cru

Cépage

100% Riesling

Données Techniques

Degré Alc.: 14°34
A.T. : 6.7 g/L
Sucres résiduels : 1.21 g/L

Temps de Garde

15 à 20 ans

Dégustation

Robe intense jaune doré brillant.

Nez expressif qui révèle avec finesse l'affinement en bouteille sur des notes fumées, de thym frais, de cèdre et de citronnelle.

La bouche et fraiche et tendue avec une tension remarquable, un joli corps, une légère sensation minérale, une structure riche et de belle densité. La finale est de bonne persistance avec une touche épicée et une note d'agrumes.

Accords Mets & Vin

C'est un vin fin et délicat qui s'accorde avec des plats de poissons en sauce également de style asiatique avec des assaisonnements aigre-doux.

Terroir & Géologie

Sur le finage de la cité médiévale de Bergheim, court sur la face Sud du mamelon du Grasberg, une pente assez forte, à une altitude de 220 à 320 mètres. L'exposition plein sud, l'éloignement du front Vosgien, la forte pente favorisent un microclimat chaud et tempéré, des températures et une hygrométrie très régulière.

Au cœur du champ de failles de Ribeauvillé qui superposent des calcaires et des marnes du Jurassique moyen et inférieur, l'Altenberg se compose de sols marno-calcaires rouges très caillouteux, peu profonds et riches en fossiles communément appelés sols Argilo-Calcaires.

Le Millésime

Cette année, toutes les conditions sont réunies pour que 2015 soit un très grand millésime ! L'hiver n'a pas été particulièrement rude, et au début du printemps nous avons bénéficié de précipitations supérieures à celles de l'année 2014. La douceur d'après Pâques a donné un coup de fouet à la végétation. La floraison a débuté en juin, dans des conditions climatiques favorables. Les chaleurs de juin et juillet ont favorisé la croissance de la vigne, mais rapidement une période de sècheresse s'est installée. Les fortes températures (plus de 40° début juillet !) ont été accompagnées d'épisodes orageux, heureusement, les pluies de mi-août sont venues à point nommé. La réaction de la vigne a été spectaculaire avec une reprise de la croissance et une accélération de la maturation des raisins. Fin août, les vignes présentaient un état sanitaire parfait.

Les conditions climatiques de début de vendanges sont idéales. L'état sanitaire des raisins est absolument parfait. De plus, les journées ensoleillées et les nuits plus froides contribuent à préserver la fraîcheur des raisins.

Bouteilles produites: 12 597 btes **Date des Vendanges: 21-22 Septembre 2015**

+33 (0)3.89.73.22.22 **+33 (0)3.89.73.30.49**
www.gustavelorentz.com **info@gustavelorentz.com**
Viticulteur-Négociant à F.68750 BERGHEIM (Haut-Rhin - France)
S.A.S. G.LORENTZ au capital de 470.000 € - CCP STRASBOURG 133-36 F - N°SIRET 916 720 279 00030 - APE 1102B - R.C. COLMAR B