

GRANDS VINS D'ALSACE

# Gustave Lorentz

à Bergheim depuis 1836

FRANCE



## RIESLING RÉSERVE 2018

### Appellation

AOC Alsace

### Cépage

100% Riesling

### Données Techniques

Degré Alcoolique : 12°64

Sucres Résiduels : 2.34 g/L

Acidité Totale : 6.9 g/L

### Temps de Garde

3 à 5 ans

### Dégustation

Robe jaune pâle, brillante.

Racé, à la fois viril par son acidité et enchanteur par son bouquet très délicat de notes citronnées et de fleurs blanches. L'attaque en bouche est nette et réveillée, la finale minérale et sèche.

### Accords Mets & Vin

Il se marie merveilleusement bien avec les spécialités alsaciennes: choucroute, porc salé ou fumé... Il accompagne aussi les mets les plus raffinés ainsi que les poissons et fruits de mer.

### Terroir & Géologie

Coteaux de Bergheim. Argilo-Calcaire.

### Le Millésime

A n'en pas douter, ce millésime 2018 restera dans les annales, tant au niveau des conditions climatiques peu communes qui ont rythmé l'année, que du déroulement et de la qualité de la récolte.

Tout au long de l'année, les conditions climatiques furent dantesques ! Au cours des 7 premiers mois, l'Alsace a enregistré l'équivalent d'une année pleine de précipitations, permettant ainsi aux sols de reconstituer leurs réserves en eau. Malgré cela, le cycle végétatif s'est déroulé correctement. Si le débourrement a été plus tardif que les années précédentes, la floraison en revanche, fut très rapide et très en avance (fin mai), soulignant ainsi la précocité du millésime. Mais le plus important fut que, malgré la pluviométrie importante, l'état sanitaire a pu être préservé, soutenu par le 2nd été le plus chaud depuis 1900 ! En effet, l'été 2018 a été marqué par la persistance quasi continue de températures supérieures aux valeurs saisonnières et par une vague de chaleur exceptionnelle qui a concerné l'ensemble du pays du 24 juillet au 8 août.

Les conditions des vendanges ont été absolument exceptionnelles, qualité parfaite et quantité étant au rendez-vous. Les premiers résultats en cave sont très prometteurs : des équilibres très satisfaisants malgré des acidités plus faibles qu'en année moyenne, des vins très aromatiques et fruités, avec de beaux extraits secs.



+33 (0)3.89.73.22.22

[www.gustavelorentz.com](http://www.gustavelorentz.com)



+33 (0)3.89.73.30.49

[info@gustavelorentz.com](mailto: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