Riesling- Pépin
AOP Alsace 2022

Culture	Cépages	Service	Alcool
HVE, nature.	100% Riesling	12°	12,5%

Minéralité en tension.

Éveillés

Acidité
Onctuosité
Intensité

Frais | Minéral | Sur les agrumes

Service

L'accord parfait
Plats de fruits de mer délicats

Le contre-pied facile
Sushis raffinés

Apogée 2024
Garde 2026

Dégustation

Oeil
Or pâle aux reflets verts, presque claire cristal.

Nez
Arômes expressifs de citron vert, de pêche blanche et de fleurs d'acacia émergent, accompagnés de subtiles notes minérales

Bouche
Vivacité rafraîchissante et pure. Les saveurs d'agrumes se mêlent à des nuances minérales salines

Pépin

Tout le vignoble est en agriculture biologique depuis une vingtaine d'années et en Biodynamie depuis 2003. En 2016, le domaine a construit un chai bioclimatique où ils vinifient leurs propres vins en totale indépendance. Ce chai, situé au centre de la route des vins d'Alsace, est un bâtiment passif construit en bois et en paille. Cette réalisation de 5000 bottes de paille auto-portées, fait d'elle la plus grande construction d'Europe à ce jour. Tout le travail du vignoble est fait à la main, en agriculture biodynamique. La vigne est au centre de l'attention afin de rester fidèle aux besoins du vin et de la nature.

Pays
France

Région
Alsace

Appellation
AOP Alsace

Riesling- Pépin

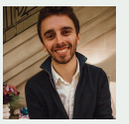
AOP Alsace 2022

Les alibis d'ouverture

- Granite = minéralité.
- Cool, on commande des sushis.
- J'avais besoin d'un prétexte pour manger de la volaille.

L'avis de l'expert Vineaste

Un autre très beau cadeau de Pépin, cette allocation de Riesling. Le Riesling alsacien incarne la quintessence de la région, capturant la minéralité distinctive du granite. On peut projeter directement le paysage alsacien grâce à son plus fidèle représentant. Vous pouvez y aller les yeux fermés !



Martin B.
Expert Vineaste

Votre avis

☆ ☆ ☆ ☆ ☆

Mots clés

Partagez-le en ligne !