



Domaine Christophe Mittnacht - Terres d'Etoiles Riesling Esprit Libre

2023

● Alsace

Alsace Riesling AOP

- **Format** : 75cl - carton de 6
- **Taux d'alcool** :12.5°
- **Allergène** :Sulfites

Cépage

Riesling

Vif et sec



Domaine

Domaine familial engagé en culture biologique depuis 1999, il fut certifié en biodynamie en 2013. Christophe dispose aujourd'hui de 11 ha de vignes réparties sur les magnifiques terroirs de Hunawihir et Ribeauvillé. Les vignes d'en moyenne 30 ans sont étendues sur des sols marno-calcaires de Muschelkalk.



Vinification

Les vendanges sont manuelles, avec des tris entièrement manuels. Lors de la vinification traditionnelle, seul un léger ajout de soufre s'effectue afin de respecter au mieux la qualité du raisin. Fermentation puis élevage de 9 mois en cuve inox.



Dégustation

Le vin présente une robe brillante jaune soutenue. Au nez, les arômes sont de dominante fruitée et minérale. En bouche, on découvre un vin sec, légèrement plus souple que les millésimes précédents, aux saveurs exotiques. Ce Riesling est structuré et puissant, à la minéralité bien présente qui affine l'ensemble. Ce vin possède une étonnante capacité d'association et se présente comme un compagnon gastronomique par excellence.



Conseil de service

Le servir autour de 10°C avec des fruits de mer, des coquillages, des poissons (crus, vapeurs ou grillés), des escargots, une volaille grillée, ou bien du fromage frais (brebis, chèvre...).