

DOMAINES  
SCHLUMBERGER

42,21\$

\* Prix de détail suggéré

Riesling Grand Cru  
Kitterlé 2017

\$	Frais de service	6,21\$
	Code produit	15085369
\$	Prix licencié	36.01\$
	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
📁	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
Ⓜ	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
📍	Région	Alsace
📁	Appellation	Alsace grand cru
🌟	Qualité	Grand cru
🍇	Cépage(s)	Riesling 100 %
%	Pourcentage d'alcool	13.3%
🍷	Couleur	Blanc
💧	Sucre	Sec
🍷	Taux de sucre	0.48

#### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Domaine viticole familial depuis 1810, les Domaines Schlumberger sont constitués de 130 hectares de vignes situés sur les coteaux vertigineux de Guebwiller. Ce vignoble à flanc de montagne est sans aucun doute l'un des plus saisissants en Alsace. La qualité des vins, l'exigence quotidienne du travail dans la vigne, ainsi que la moitié des parcelles classées en Grand Cru ont largement contribué à construire leur réputation.

#### NOTES DE DÉGUSTATION

La robe est jaune citron avec des reflets verts, d'intensité moyenne. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente de la jeunesse.

Le nez est franc, plaisant, intense. On perçoit une dominante d'odeurs de végétal fin, les fleurs blanches, les agrumes, le zest de citron et le citron vert. L'aération amplifie ces odeurs et laisse apparaître une touche minérale de naphte, finement fumée. Mûr et complexe, le profil odorant fait la part belle au terroir. Le temps lu...

#### NOTES SUR LE PRODUIT

Le Kitterlé est un terroir volcano-gréseux qui occupe un site unique en rebord de montagne en dessinant un éperon rocheux offrant 3 expositions (sudouest, sud et sud-est). Le sol léger et sablonneux retenu par d'immenses murs de pierres sèches n'autorise qu'un rendement limité (30 à 50 hl/ha en Riesling).

Sélections Oeno  
4 Place du Commerce, Suite 550  
Verdun, QC H3E 1J4  
(514) 769-1990

SELECTIONS  
**ôENô**

**ÉLABORATION DU PRODUIT**

Récolte manuelle. Pressurage en raisin entier, débouillage statique.

Fermentation en foudre thermorégulée de 3 semaines à 1 mois. Élevage sur lies fines pendant 8 mois.

