

Collection Privée des Frères Couillaud

RIESLING

Vin de France

Vin issu de vignes cultivées selon la démarche Terra Vitis



Cépage : 100% Riesling

Région de production : Vallée de la Loire, proche de l'Océan, au Château de la Ragotière.

Type de sol : Micaschiste albitique à double mica (noir et blanc).

Exposition : Sur un coteau très pierreux et pentu, orienté sud

Taille : Guyot double

Rendement : 35 hl / ha

Age des vignes : 3 ans

Récolte: Manuelle, Table de tries, fouloir et égrappoir.

Vinification: Pressoir pneumatique et débourage par le froid. Fermentation alcoolique contrôlée à 16°-17°C. Elevage cuve inox. Mises en bouteilles après précipitations tartriques par le froid. Production 2016 : 600 bouteilles.

Accord Mets/Vins: Noix de St Jacques, poissons grillés, Parfait à l'apéritif.

Conservation: 2 à 4 ans



«Le Riesling a acquis ses lettres de noblesse en Alsace où il s'exprime sous de multiples facettes. Nous sommes les premiers à avoir planté ce cépage en Loire en 2015. Vinifié en sec, ce Riesling exprime une belle personnalité, notes de fruits jaunes, la bouche est toute en finesse avec une vraie identité Loire. »

