



# AOP RIESLING

## Domaine G.Metz



**Cépages** : Riesling

**Terroir** : 70 % Argilo-sablonneux, 30 % Argilocalcaire

**Vinification** : Macération pelliculaire à froid (6 heures). - Pressurage basse pression. - Débourbage à froid (24 à 36 heures). - Filtration des bourbes et réincorporation. - Fermentation par levures indigènes avec contrôle de température. - Élevage en foudre sur lies fines avec bâtonnage

**Dégustation** : - Au nez : notes d'agrumes et de fleurs blanches. - En bouche : belle vivacité et légère minéralité, arômes d'agrumes (citron)

**Accord mets/vin** : Poissons, fruits de mer, crustacés, volailles, spécialités alsaciennes (choucroute)