

Alsace Riesling « L'un des Sept » 2023 Domaine Schmitt



Situation : Descendant d'une lignée d'agriculteurs établis dans la partie sud du vignoble, François Schmitt reprend en 1972 la ferme familiale dotée de 3 ha de vignes. Il achète des parcelles bien situées (Pfungstberg, Bollenberg, puis Zinnkoepflé) et se lance dans la vinification.

Installé en 1998, son fils Frédéric exploite 13 ha et a engagé graduellement à partir de 2005 la conversion bio du domaine, certifié en biodynamie depuis 2019.

Encépagement : 100% Riesling

Terroir : Argilo-calcaire

Température de Service : 9°C

Potentiel de Garde : A déguster sur la jeunesse des arômes

Sucrosité : 1g/L - sec

Observations : Ce Riesling sec ravit immédiatement par l'extrême finesse de ses arômes, entre la pomme Granny, la poire croquante, les zestes de citron et le gingembre frais. En bouche le terroir s'exprime avec intensité : la salinité parcourt et dynamise une matière fluide et délicate, et s'accorde à la perfection avec l'éclat et la pureté du fruit. La sapidité de la finale est portée par de fins amers, évoquant les écorces d'agrumes.

Quelques Accords : Fruits de mer, coquillages, escargots, fromages frais (brebis, chèvre...)



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

accueil@cavedelongchamp.com - www.cave-de-longchamp.com