

RIESLING

« Terre d'Etoile » 2023

Christophe Mittnacht



Situation : C'est au pied de l'église fortifiée de Hunawihr, que depuis trois générations, la famille Mittnacht élabore des vins de haute expression.

Après avoir conduit le domaine familial au côté de son cousin Marc, travaillé en agriculture biologique et biodynamique (certifiée Demeter), Christophe Mittnacht prend son indépendance et donne libre court à son inspiration et produisant une large gamme de vins vivants et précis. Assurément un vigneron à suivre de près lors des prochaines années.

Encépagement : 100% Riesling

Terroir : Marno-Calcaire, vignes de 30 ans

Température de Service : 10°C

Potentiel de Garde : 5 ans

Sucrosité : 2 g/L

Observations : Son caractère tardif lui permet de rir des gelées de printemps, et de profiter pleinement des arrières saisons ensoleillées. La robe est brillante jaune pâle. Au nez les arômes sont fins, à dominante fruitée. L'attaque en bouche est vive sur des saveurs d'agrumes. La minéralité est encore discrète et s'intensifiera dans le temps. On y découvre cependant déjà de réelles notes de salinité. Un vin de gastronomie !

Quelques accords : Fruits de mer, Coquillages, Poissons vapeurs ou grillés, 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