

Nous Sommes Libres Riesling et Sylvaner 2018

Les grappes de ce vin proviennent de la plus vieille parcelle de la Maison Moritz Prado. Cultivée dans le plus grand respect de la nature et de la biodiversité.

L'altitude de cette parcelle et le terroir de schiste mettent en avant la fraîcheur et la délicatesse du Riesling et du Sylvaner

Vendanges et vinification :

- Vendanges manuelles en caisse de 12kg, afin de préserver l'intégrité des grappes
- Transport des caissettes en camion réfrigéré pour refroidir les grappes avant cuvaison
- 50% Sylvaner; les grappes ont été éraflées et mises en jarres de grès (amphores), où une macération pelliculaire a eu lieu pendant 9 mois
- 50% Riesling, le moût a été mis, aussi en jarres de grès (amphore) dont la fermentation et l'élevage a eu lieu pendant 12 mois.
- Fermentation avec des levures indigènes.

Notes de dégustation

- Jolie robe ambrée claire
- Surprenant bouquet, révélant des arômes de fruits exotiques, amandes et des arômes briochés et épicés
- En bouche, ce vin est expressif et complexe, avec des tannins très soyeux, grâce à la macération en harmonie avec l'acidité
- Une touche de gaz carbonique issu de la fermentation alcoolique a été conservée
- Vin non filtré
- Sans sulfites ajoutés

Concentration alcoolique : 14% vol

Acidité totale (en g/Ltr H₂T) : 4.3 g/l

Sucres résiduels : Sec 3.3 gr/ L

pH: 3.31

Température de dégustation : 8 - 10 °C