



maison A&S

YSÉE RIESLING

Vin de France 2024

La parcelle plantée en 1972 est située à Molsheim, à 250 mètres d'altitude, sur des sols marno-calcaires. Ce terroir confère tension et précision aromatique, particulièrement mises en valeur dans le millésime 2024.

Le rendement est de 30 hl/ha.

Les vendanges manuelles ont eu lieu fin septembre 2024. Les raisins ont été pressés directement pendant environ 3 heures afin d'obtenir des jus purs et précis.

Après clarification naturelle à froid, la fermentation s'est déroulée en fûts de 228 L, favorisant complexité et texture tout en conservant la vivacité naturelle du Riesling.

L'élevage de 11 mois sur lies fines suivis de 6 mois en cuves a permis d'affiner la structure et de renforcer la profondeur aromatique. Aucun sulfite n'a été ajouté pendant la vinification, uniquement après la fermentation malolactique et juste avant la mise en bouteille.

Le Ysée Riesling 2024 dévoile un nez expressif d'agrumes, de fleurs et de pierre à fusil. La bouche est tendue, saline et très pure, avec une belle longueur, marquée par la fraîcheur du millésime.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans.