



maison A&S

Ysée Riesling Macération VDF

Plantée en 1972 sur un sol Marno-calcaire, la parcelle de AOC Alsace Riesling se trouve à Molsheim, à une altitude de 250 m. Le rendement est de 40 hectolitres par hectare.

Cet Alsace riesling vendangé le 16 octobre 2021 a été directement mis en futs de 228 en vendange entière à son arrivée à la cuverie. Il a ensuite macéré pendant 6 mois sans extraction. Avant d'être pressé dans un pressoir manuel vertical. Il a ensuite été placé en cuve inox pour 8 mois supplémentaires. Pendant tout l'élevage nous avons dégusté fréquemment les vins. Il a ensuite été stabilisé et filtré avant la mise en bouteille. Aucun sulfite n'a été ajouté pendant la vinification, uniquement avant la mise en bouteille.

Les deux cuvées de Riesling ont été baptisées du nom de la fille de Pierre-Alexandre, Ysée, née en 2021. C'est en tant qu'amateurs de riesling et dans une démarche expérimentale que nous avons souhaité travailler ce cépage en explorant de nouvelles méthodes de vinification.