



|                           |                     |
|---------------------------|---------------------|
| <b>Appellation :</b>      | Mosel PDO           |
| <b>Cépage :</b>           | 100 % Riesling      |
| <b>Terroirs :</b>         | Sols schisteux      |
| <b>Région :</b>           | Moselle             |
| <b>Degré alcoolique :</b> | 10,5%vol            |
| <b>Elevage :</b>          | En foudres sur lies |
| <b>Sucres résiduels :</b> | 24 g/l              |
| <b>Acidité totale :</b>   | 7,6g/l              |



#### Histoire :

« *Un grand vin commence dans l'imagination* » aime rappeler Enst Loosen. Quand l'homme reprend le domaine qui appartient à sa famille depuis plus de 200 ans, en 1988, peut-être pressent-il déjà qu'il sera celui qui lui donnera ses lettres de noblesse ?

Les générations précédentes géraient la vigne comme un loisir plus que comme un métier. Les vignes plantées francs de pied sur les coteaux pentus de la Moselle bénéficient d'une triple exposition offerte par le soleil qui rayonne plein sud, la réverbération de la rivière et les sols de schistes et de roche volcanique qui "encapsulent" la chaleur.

#### Description :

C'est un Riesling classique de Moselle, caractérisé par un nez parfumé avec un soupçon de miel et d'abricot. En bouche, le vin est équilibré, une faible perception du sucrosité, avec une explosion de fruits accompagnant une intense minéralité et une acidité rafraichissante.

Le climat froid de la Moselle et les sols d'ardoise bleue contribuent à créer ce vin extrêmement convivial. Ce Riesling incarne l'élégance et la finesse typique des meilleurs producteurs de la région.

#### Accords :

Fromages  
Poissons

#### Service :

9 - 11 °C

Inspirés par nos sens.  
Ouverts sur le monde.

