

Haag



Riesling

Vallée Noble

2018

LA DEGUSTATION

A l'oeil : Robe jaune brillant.

Au nez : Tout en finesse, d'une grande complexité, dans un premier temps, le nez développe des arômes d'agrumes puis il évolue vers les fleurs blanches.

En bouche : La bouche confirme le nez. L'attaque est fraîche, fine, toute en longueur. Délicat et raffiné, cette cuvée est bâtie pour la garde.

LES ALLIANCES GASTRONOMIQUES

Le Riesling Vallée Noble s'appréciera à l'apéritif pour sa finesse aromatique.

Il se marie avec :

- un apéritif accompagné de toasts au poisson
- des légumes croquants
- des crustacés, coquilles St-Jacques
- un poisson relevé d'une sauce onctueuse voire crémeuse
- des poissons crus (carpaccio, sashimi, sushi)
- une viande blanche délicatement parfumée aux herbes
- des fromages comme le Comté, le Gruyère ou un chèvre cendré.

REFERENCE

Médaille d'Argent Decanter 2020, 92/100

LES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- **Alcool** : 12.8% vol
- **Sucre** : 3g/l
- **Acidité tartr.** : 8.75
- **Température** : 8-12°C
- **Conservation** : 8 ans et +
- **Terroir** : Grès Avoltzia.

Vallée Noble est une des rares appellations communales alsaciennes. Ce Riesling est planté sur un coteau orienté vers le sud et composé de grès Avoltzia.

Sucrosité : Sec

DOMAINE JEAN MARIE HAAG

17 rue des Chèvres
68570 Soultzmatt
03 89 47 02 38
www.domaine-haag.fr