

Haag



# Riesling Vallée Noble

2020

## 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

91/100 Revue du Vin de France été 2021 - 90/100 par Andreas Larsson

## LES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- **Alcool :** 13.5% vol
- **Sucre :** 3g/l
- **Acidité tartr. :** 6.79
- **Température :** 8-12°C
- **Conservation :** 8 ans et +
- **Terroir :** Grès Avoltzia
- **Culture :** HVE et Terra Vitis
- 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](http://www.domaine-haag.fr)