



# GÉRICOT

NÉGOCIANT À BORDEAUX - DEPUIS 1947



## RIESLING RÉSERVE PARTICULIÈRE DAVID ERMEL



### ● Blanc

Depuis 1795, les générations de la famille ERMEL se succèdent de père en fils avec toujours la même passion. Abrisé des influences océaniques par le massif vosgien qui lui assure l'une des pluviométries les plus faibles de France (500 à 600 mm d'eau par an), le vignoble d'Alsace bénéficie d'un climat semi-continentale ensoleillé, chaud et sec.

Le domaine fait le choix d'une culture raisonnée alternant rangées enherbées et labourées, et d'une vendange manuelle évitant la trituration et permettant le tri à la cueillette. Une technique de vinification respectueuse des caractères aromatiques «terroir-cépage» par un pressurage pneumatique, une décantation statique et un élevage sur lies fines ainsi qu'une filtration minimale.

### INFOS TECHNIQUES

APPELLATION	Alsace
SURFACE PLANTÉE	14 hectares
ASSEMBLAGE TYPE	• 100% Riesling

#### VIGNES

Le sol offre des textures lourdes, caillouteuses et marno-calcaire. Ceci confère aux vins une grande pureté aromatique ainsi qu'une grande complexité. Abrisées des influences océaniques par le massif vosgien qui lui assure l'une des pluviométries les plus faibles de France. La culture est raisonnée.

LES VENDANGES	Vendanges manuelles
---------------	---------------------

CENOLOGUE	François ERMEL
-----------	----------------

#### VINIFICATION

Respectueuse des caractères aromatiques «terroir-cépage» ; pressurage pneumatique, décantation statique et élevage sur lies fines ; filtration minimale.

ELEVAGE	6 mois sur lies fines en cuve
---------	-------------------------------

PRODUCTION	6.500 bouteilles
DEGRÉ INDICATIF	12% vol.
OBTURATEUR	Bouchon de liège et/ou nomacorc
CONDITIONNEMENT	Cartons de 6 bouteilles

### NOTES DE DÉGUSTATION

*Ce vin sec et racé aux arômes floraux délicats se retrouve dans toute la gastronomie.*

*Jeune, il est plus fruité, plus nerveux et accompagne fruit de mer, choucroute...*

*Mature et plus affiné il accompagnera vos poissons, viandes blanches, volailles.*