



Les Sol'Aires

# MUENCHBERG GRAND CRU Riesling

Appellation Alsace contrôlée

## Terroir :

Situé à Nothalten, le Muenchberg Grand Cru se traduit par la colline des moines. Dès le XIIe siècle les moines cisterciens de l'abbaye du Baumgarten y cultivaient sur ces coteaux la vigne. En forme de croissant et installé de part et d'autre d'un vallon orienté sud, le Muenchberg bénéficie d'un microclimat unique. Le sol et le sous-sol sont formés de **sédiments vieux de 250 millions d'années**, remontant au Permien. Ce sont des poudingues, conglomérats et brèches aux éléments souvent altérés : dépôts volcano-détritiques, parfois riches en tufs et cendres volcaniques. Ces terrains caillouteux et sableux fournissent un sol pauvre, mais où le drainage est excellent et le réchauffement rapide. Les vins de ce terroir sont amples et minéral, aux notes fumées/toastées.

**Cépage :** Riesling

**Age des vignes :** 35 ans

## Viticulture & vinification :

Nous conduisons nos vignes afin d'obtenir la quintessence de nos terroirs, cette pratique est appliquée sur l'ensemble de notre vignoble. Nous pratiquons la taille en Guyot Poussart, des ébourgeonnages manuels, des semis d'engrais vert, nous appliquons des tisanes, décoctions ou purins de plantes sauvages. Nous adaptons nos interventions au cycle de la lune.

Nous portons une attention minutieuse à la vinification qui débute avec une récolte manuelle, puis un pressurage long en raisin entiers, un débouillage statique, une fermentation lente & régulée à 18°C, et un élevage long sur lies fines.

## Dégustation :

Vin de gastronomie, racé, plaisant, amples, fruité aux notes toastées, définition minérale délicate. Belle longueur en bouche, vivacité franche et complexe.

## Accords mets/vins :

des bouchés apéritives de la mer, une dorade grillée, de la volaille, une choucroute de poisson...

**Aptitude au vieillissement :** 5 à 15 ans

## Analyses

Millésime	2019	2020	2021
Type de vin	sec	sec	sec
couleur	blanc	blanc	blanc
Degrés d'alcool	13.50 % vol	13.00 % vol	13.50 % vol
Sucres résiduels	3.80 g/l	1.90 g/l	<1.50 g/l
Acidité totale (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	4.20 g/l	3.80 g/l	4.40 g/l

**Température de service :** entre 8 et 10°



DOMAINE SOHLER PHILIPPE

80A route des vins 67680 NOTHALTEN

Tél: +33 3 88 92 49 89/ E-mail : contact@sohler.fr

Labélisation: HVE/ en conversion bio/ bio

