



vins fins



Un bon vin doit posséder tout à la fois force, expression, subtilité et mystère. Les vins des Blanck leur ressemblent. C'est en 1964 que deux frères, Marcel et Bernard, ont repris l'exploitation paternelle. Avec leurs fils respectifs, Philippe pour Marcel, Frédéric pour Bernard, un équilibre contrasté et complémentaire s'est établi depuis 1985. Depuis 1996, ils ont pris du recul en laissant les rênes à leurs enfants. Les Blanck partagent tous, malgré leur différences, une prodigieuse curiosité vini-viticole. Cela leur a permis d'appivoiser au mieux les terroirs à leur disposition, de les laisser s'exprimer et de proposer à la vente plus de trente produits différents

Riesling Furstentum Grand Cru 2001
Domaine Paul Blanck
712570 (Spécialité)
33,75\$

Nom :	Riesling Furstentum Grand Cru
Appellation :	Alsace grand cru
Type de produit :	Vin blanc
Pays :	France
Région vinicole :	Alsace
Nom du propriétaire :	Famille Blanck
Géologie du sol :	Sol caillouteux, filtrant
Encépagement :	100% Riesling
Age moyen des vignes:	
Élevage :	Élaboré en vieux foudres de bois
Production :	
Aspect visuel :	Robe jaune brillant, larmes abondantes et grasses.
Aspect olfactif :	Se développent vivacité et agressivité, perception dominante d'arômes de grillé, de fumé.
Aspect gustatif :	Au premier contact, on décèle des arômes de fruits exotiques, une certaine opulence, mais l'acidité domine en rétro olfaction.
Accord vin et mets :	En appétitif ou avec des entrées, terrines, poissons, ou plats alsaciens typique comme la choucroute ou le Baeckaoffa.
Conservation :	7 à 12 ans

