Le cépage
Riesling.

Le sol
Arènes granitiques et arkose.
Sous-sol granitique.

Les vendanges
Vendanges manuelles avec tri des raisins.

La vinification
Pressurage direct sans égrappage (pressoir pneumatique).
Débourbage statique au froid puis fermentation en cuve inox thermo régulée (16 à 20 °C).

L'élevage
En cuve inox sur lies fines pendant 12 mois.

La dégustation
Robe : jaune clair dorée, reflets verts.
Nez : à la fois fruité et floral. Notes citronnées, de mirabelle et de fleur d'oranger.
Bouche : structure tendue et minérale, belle rondeur. Vin frais presque salin. Belle finale très longue.

Grape variety
Riesling.

Soil
Granitic and arkose sandy surface.
Granitic subsoil.

Harvesting
Harvest by hand with sorting of the grapes.

Vinification
Direct pressing without destemming (pneumatic press).
Cold static settling followed by fermentation in temperature-controlled stainless steel vats (16-20°C).

Maturing
In stainless steel vats on the fine lees for 12 months.

Tasting
***Colour:** light golden yellow, green tints.*
***Nose:** both fruity and floral. Citrus-like, Mirabelle-plum and orange blossom notes.*
***Palate:** taut, mineral structure, lovely roundness. A fresh, nearly saline, wine. Very long finish.*

Schieferkopf.