

ARONUI



NELSON RIESLING



CEPAGE

100% Riesling

SOL

Argilo calcaire

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendange manuelle, pressurage léger. Mise en cuve avec remontage et pigeage. Fermentation cuve inox. Contrôle de la température. Repos durant 6 semaines en cuve. Mise en bouteille au domaine avec légère filtration et élevage des vins au domaine.

DEGUSTATION

- Œil : Couleur jaune pale brillant aux reflets verts.
- Nez : Vin au bouquet de citron frais, de fleur d'oranger et de fleur de sureau.
- Bouche : En bouche, nous retrouvons toute la fraîcheur du zeste de citron et toute la sucrosité du fruit de la passion. Parfait équilibre entre les deux tendances. Une très grande fraîcheur ressort en fin de bouche. S'accorde parfaitement avec des desserts et en apéritif sur des salades.

GRAPE VARIETY

100% Riesling

SOIL

Clay and limestone

VINIFICATION / AGEING

Hand harvest, light pressing. Put in tank with reassembly and destemming. Fermentation in stainless steel. Control of the temperature. Rest for 6 weeks in tank. Bottling in the domain with light filtration and ageing of wines in the domain.

TASTING

- Colour : Bright pale yellow colour with green highlights.
- Nose : Wine with a bouquet of fresh lemon, blossom of orange tree and flower of elder.
- Mouth : In mouth, we find all the freshness of the zest of lemon and all the sweetness of the passion fruit. Perfect balance between both tendencies. A very big freshness stands out at the end of mouth. Perfect with desserts and in apéritif on salads.