

BLANCS

*Maison
Anselmet*

NIX NIVIS
MMXIX

ANNÉE D'IMPLANTATION: 2003

ALTITUDE: 700 m

SOLS: Sableux limoneux

DENSITÉ D'IMPLANTATION: 10.000 ceps / ha

SYSTÈME D'IMPLANTATION: Cordon éperonné

RENDEMENT PAR HECTARE: 90 q

VINIFICATION: En blanc

AFFINEMENT: Acier avec bâtonnage

DEGRÉ D'ALCOOL: 13 %

NOTES DE DÉGUSTATION: Jaune paille intense et vif. Arômes puissants d'agrumes et sensations minérales. Le nez dans sa jeunesse est réservé, presque retenu, pour ensuite exploser dans l'évolution selon une habitude typique du Riesling. La bouche est vive, pleine de jus, invitante pour son acidité vibrante qui se glisse entre les papilles : le goût est amené à un sommet de contraste, lui donnant la saveur d'une minéralité exclusive (silex, roche, granits). Finale très longue.

