



# Les Jules

une grappe de talent



AOP ALSACE «HOSPICES DE STRASBOURG»

Riesling Lieu dit Rothstein

DOMAINE LAURENT VOGT - Thomas et Sylvie Vogt



100% Riesling

### **TYPE DE SOL :**

Grès

### **TRAVAIL DE LA VIGNE :**

La totalité du vignoble est conduite dans les règles de l'Agriculture biologique et biodynamique. Les engrais verts semés dans les rangs nous apportent une grande biodiversité.

### **VINIFICATION :**

Après un pressurage pneumatique long et doux, la fermentation s'effectue grâce aux levures indigènes. La vinification thermorégulée s'effectue en cuve inox.

### **ÉLEVAGE :**

Début janvier, après avoir fermenté, le vin est transporté à la Cave historique de Strasbourg pour un élevage de 8 mois environ dans des foudres en bois à quelques mètres du plus vieux vin au monde !!

demeter