

Arnaud COMBIER

En Parallèle Riesling

Sans Sulfites Ajoutés

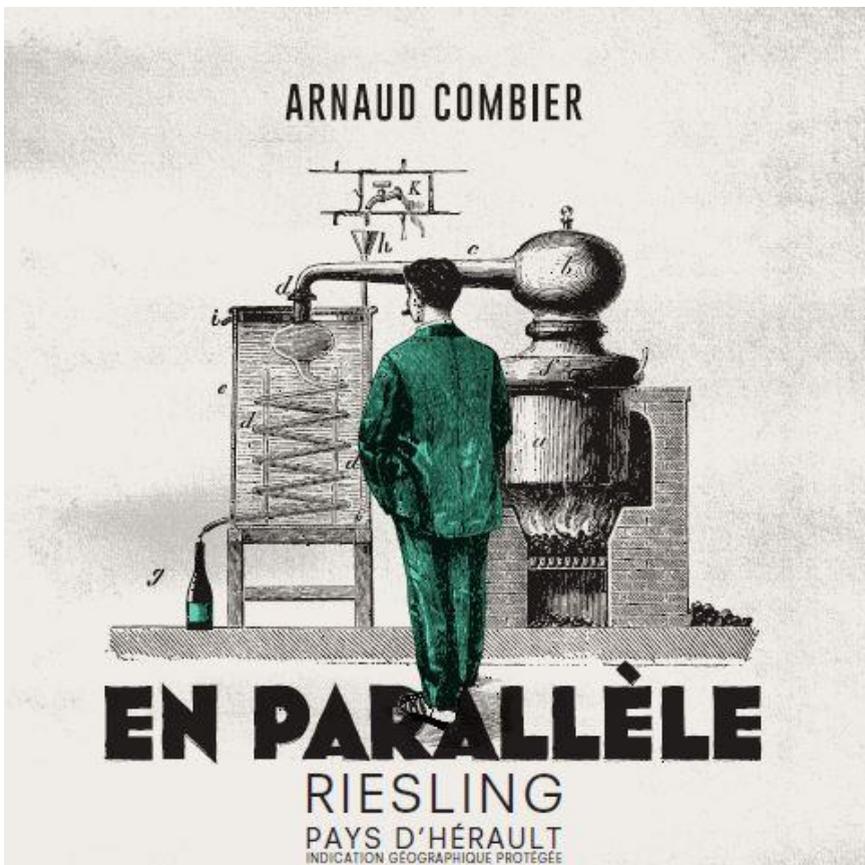
2022

IGP Pays d'Hérault

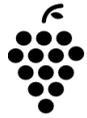


Esprit Nature

La finesse de ce cépage a naturellement séduit Arnaud. Un vin élégant dans lequel l'aromatique le dispute à la minéralité pour notre plus grand plaisir.



14 % alcool

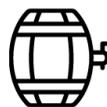


100% Riesling



Sur la commune de Capestang dans des terres argilo-silicieuse.

Culture Bio dès la plantation, en conversion vers la biodynamie AB. 60hl/ha / Vignes de plus de 10 ans.



Pressurage direct / Fermentation en cuve. Vinifié et élevé et mis en bouteilles sans sulfites.



Sa robe est sublimé par un or pale brillant et limpide. Le premier nez est très envoutant sur des notes de fruits à chair blanche et jaune, accompagnées de touches de fruits à coques et d'épices. Le second nez se sublime sur des notes de pêche, abricot, kumquat et de fleurs blanches. En bouche l'attaque est franche et délicate avec une salinité très envoutante accompagnée de fruits à chair blanche et d'épices.

Très différent des riesling d'Alsace il sera se marier parfaitement avec vos crustacés ou vos viandes blanches.



**Chez Omar**, adresse favorite des foodies à Copenhague, on accompagne ce riesling d'une assiette de poule et chou-rave relevés par une vinaigrette au chili.



Conseil : Servir entre 8 et 10°C  
Garde conseillée : A minima 7 ans.