

## Riesling 2008 «Clos Ste Hune»

Terroir d'exception situé dans le "Rosacker" à Hunawihr, le Clos Ste Hune appartient à la famille Trimbach depuis plus de 200 ans et s'étend sur 1,67 hectares.

Le vignoble âgé d'environ 60 ans profite d'une exposition sud, sud-est sur un sous-sol à dominante **calcaire** et situé entre 260 et 280m d'altitude. Pente moyenne.

Au Sud, la vieille partie de la parcelle a 80 ans en moyenne, au sud est, 50 ans en moyenne.

Situé dans une sorte de cirque, protégé des vents, le sol de la parcelle est composé d'argiles et calcaires, ainsi que des cailloux, et le sous-sols de calcaire jaune et calcaire coquillé Muschelkalk.

Des conditions idéales qui apportent à ce Riesling un parfum spécifique et une concentration en fruits remarquable rehaussée d'une pointe raffinée de minéralité en fin de bouche ... le signe de reconnaissance si typique du "Clos Sainte Hune" après quelques années de vieillissement.

La petite production annuelle, 8000 bouteilles en moyenne, en fait un vin précieux convoité par les amateurs et collectionneurs de Riesling du monde.

Le "Clos Sainte Hune", de garde exceptionnelle, n'atteint son apogée qu'après sept à dix années suivant sa mise en bouteille.

La Famille Trimbach garde les bouteilles en cave pendant cinq ans minimum avant de les commercialiser.

En 2008, millésime relativement frais, les raisins étaient parfaitement mûrs et très sains. Le 2008 est très pur, droit, précis, un futur « monument », un vrai vin blanc de longue garde.

Accords mets et vin: poissons, poissons fumés, anguille, turbot, saumon, coquilles St Jacques, etc... Oie, porc, veau, viandes blanches, etc...

Vieillessement: minimum 15 ans



---

Alcool :13,05%

Sucres résiduels : 0,8 g/l

Acidité totale : 8,53 g/l