

# FICHE DE CAVE



**Domaine :** Domaine Marcel Deiss  
**Région :** Alsace  
**Appellation :** Alsace  
**Nom :** Riesling  
**Couleur :** Vin blanc  
**Millésime :** 2007  
**Cépage(s) :** 100% Riesling

**Degré en alcool :** 12  
**Boire :** 2008  
**Apogée :** 2012  
**Boire avant :** 2017

**Ouvrir :** 1h avant le service  
**Servir :** en bouteille à 12°C

#### Suggestions gourmandes :

Un grand vin blanc citronné, minéral et profond à savourer sur une choucroute alsacienne, des coquilles Saint-Jacques, un brochet au beurre blanc...

#### Description :

Note : Bettane & Desseauve 15/20 Ce Riesling minéral et profond s'inscrit dans la noble lignée des cuvées 2007 particulièrement exceptionnelles en Alsace, taillées pour la garde. Le doigté de Jean-Michel Deiss en plus lui apporte un indéniable charme auquel on peut difficilement résister. Un riesling suave en bouche avec de belles notes citronnées et pourvu d'une grande pureté aromatique. Un modèle en son genre pour de beaux accords sur une cuisine raffinée...

#### REGISTRE

Date achat	Nombre de bouteilles	Format	Prix d'achat	Emplacement

#### Commentaires :