

FICHE DE CAVE



Domaine : Domaine Marcel Deiss
Région : Alsace
Appellation : Alsace Grand Cru
Nom : Grand Cru Schoenenbourg
Couleur : Vin blanc
Millésime : 2005
Cépage(s) : Riesling, Pinot Gris, Pinot Blanc, Muscat, Gewurztraminer
Degré en alcool : 11,5
Boire : 2009
Boire avant : 2025
Ouvrir : à carafes 2h avant le service
Servir : à 12°C

Suggestions gourmandes :

A déguster sur un foie gras de canard chaud aux pommes, une Tarte Tatin, un feuilleté au roquefort...

Description :

Notes : Robert Parker 95/100, Bettane & Desseuve 19,5/20, Gault Millau 19,5/20, RVF 18/20 « Version surmûrie du terroir historique, le Schoenenbourg possède un nez complexe d'une grande fraîcheur et une bouche dense et tendue qui fait ressortir la minéralité de ce terroir d'exception. » (Grand Guide des Vins de France 2009 - Bettane & Desseuve)

REGISTRE

Date achat	Nombre de bouteilles	Format	Prix d'achat	Emplacement

Commentaires :