



## Sulzer

ROU360

### Historique

Dans la famille Roth, la culture de la vigne est une tradition qui remonte au début du XIXème siècle. Le domaine prend tout son sens dans les années 2000 lorsque Christophe et Patrick Roth envisagent son évolution vers l'agriculture biologique dont la conversion débutera en 2016. Le Domaine repose sur trois précieux terroirs : Mittelbourg, Hornstein et Orschwillerbourg.

### Reconnaissance

<b>Pays</b>	France	<b>Producteur</b>	Domaine Robert Roth
<b>Région vinicole</b>	Alsace	<b>Cépage(s)</b>	riesling, pinot gris, sylvaner
<b>Appellation</b>	AOC Alsace	<b>Conservation</b>	5 à 6 ans
<b>Service</b>	11°C		

### Description

**Oeil** Robe jaune vif, nuances argentées

**Nez** Nez franc et minéral sur les agrumes et de pain toasté

**Bouche** Vin sec aromatique et doux en bouche. Sur les fleurs jaunes et agrumes avec quelques notes beurrées.

**Accord mets/vin** Idéal à l'apéritif et avec tartare de saumon, ceviche, huîtres, pétoncles, cuisine asiatique et légèrement épicée, viandes blanches avec une touche fruitée

**Commentaires** En conversion biologique  
Sucre résiduel: 1,2 g/L

En dialecte alsacien, Sulzer signifie « le Sultzien », citoyen de la ville de Sultz. Cette « cuvée Village » est un assemblage à parts égales de Riesling, Pinot Gris et Sylvaner issus des lieux-dit Orschwillerbourg et Mittelbourg élevé un an en foudre. Un profil tendu avec de la matière, gouleyant et grand allié de la table.

En cave: Pressurage pneumatique, débouillage grossier. Fermentations alcoolique et malolactique spontanées. Élevage sur lies totales en foudre de chêne jusqu'à filtration et mise en bouteille.

**Conversion biologique.**

**En une ligne** Un profil tendu avec de la matière, gouleyant et grand allié de la table.