ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882



Pinot Blanc Leithaberg, Alte Reben

ROX094

Historique

La mention de la famille Prieler apparaît pour la première fois dans les documents de Schützen en 1347. Après des années en polyculture, les premiers vins sont mis en bouteille il y a plus 150 ans et ne cessent de remporter des prix depuis. Le domaine d'une vingtaine d'hectares est situé dans la commune de Schützen dans la zone Leithaberg du Burgenland. Les différentes parcelles du vignoble sont plantées à 70% avec des cépages rouges (Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot noir et St-Laurent) et 30% avec les cépages blancs (Pinot blanc, Chardonnay et Welschriesling).

Aujourd'hui, Prieler compte parmi les domaines viticoles les plus connus d'Autriche avec ses vins complexes et élégants. La famille en est convaincue: « la combinaison d'un grand site avec le bon cépage et le microclimat unique de la région donne naissance à des vins qui restent dans les mémoires. »

Reconnaissance

94 points - Falstaff (mill. 2021)
92 points - James Suckling (mill. 2021)

Pays	Autriche	**Producteur**	Prieler
Région vinicole	Autriche	**Cépage(s)**	Pinot blanc
Appellation	Leithaberg DAC	**Conservation**	10 ans
Service	10°-12°C		

Description

Oeil Robe jaune vert moyen, reflets argentés

Nez Délicate réduction, quelques notes de poire blanche, zeste de citron vert, bouquet frais, une pointe de goyave.

Bouche Complexe, maille serrée, fruits blancs à noyau, touche de silex en finale, salé, reste très persistant, évolution assurée et potentiel de garde certain.

Accord mets/vin Crustacés, moules sauce au vin blanc, risotto aux crevettes et tomates, raviolis de homard, plats de veau, porc fumé, jarret de porc

Commentaires Vieilles vignes
Vendanges manuelles
Les vieilles vignes font le bonheur de tout vigneron.
La plupart des vignes de pinot blanc ont été plantées il y a 60 ans par le grand-père de Georg Prieler dans le calcaire du Seeberg, et quelques-unes par son arrière-grand-père il y a 90 ans.

Après une période de macération de deux jours, le moût est pressé et on le laisse fermenter dans des cuves en acier inoxydable. Ensuite, il est transfèré aux 2/3 dans des fûts en bois de 500 litres et au 1/3 dans l'amphore en argile, où il mûrit et développe au fil du temps une texture concentrée et juteuse. Les arômes se développent également, de sorte qu'au final, on rencontre un spectre multicouche de notes de noix, de fleurs et de fruits.
Sucre résiduel: 2,2 g/L

Biologique.

En une ligne