

Riesling lieu-dit « Lerchensand »

Producteur	Domaine Ansen La propriété familiale est conduite par Daniel Ansen. Il a lancé sa propre production en bouteille après avoir exercé le métier d'oenologue pendant 10 ans.	
AOP	<u>Alsace lieu-dit Lerchensand</u> Imaginez une petite colline isolée, rafraîchie par une brise permanente et exposée au sud. Elle forme une frontière entre les villages de Wangen, Westhoffen et Kirchheim. Sur cette pente bercée de soleil du matin au soir, nous croyons que le riesling se trouve en harmonie pour exprimer toute sa force minérale.	
Année de plantation	1990 et 1956	
Cépage	<u>Riesling</u>	
Date de récolte	19/10/13	
Climat du Millésime	2013 a occasionné des aléas climatiques mettant en péril la récolte, qui a été menée tambour battant. Les bouteilles produites dans ce millésime sont rares mais de haute volée.	
Situation géologique	Le Lerchensand correspond à un sous-sol du Trias supérieur, appelé par les géologues allemands le Keuper. Les sols de marnes sont composés d'argiles dolomitiques de couleurs grise, jaune et mauve. Le Lerchensand bénéficie d'une orientation sud-sud-est lui offrant une durée d'ensoleillement importante. La faible altitude de ce coteau s'accompagne de températures nocturnes douces.	
Vinification	Récolte manuelle et traitement des raisins par gravité. Pressurage de 8h. Débourage 24h. Fermentation à basse température. Elevage en cuve inox pendant 6 mois sur lies totales.	
Mise en bouteille/production	Mise en bouteille après filtration : 29 avril 2014 1800 bouteilles en 2013. Production maximale de la parcelle : 3500 bouteilles.	
Rendement	41 hl/ha	
Dégustation	Sur la jeunesse, le vin exprime des parfums rappelant la poussière mouillée par la pluie. Avec les années, il développe une force minérale. En bouche, le caractère mordant en fait un vin de gastronomie se mariant idéalement avec les huîtres.	
Analyses	Alcool : 12 % vol. pH : 2,92 Sucres résiduels : 3 g/l Vin bio	

