Riesling Ice Wine – Cave Spring – WQA Niagara peninsula, Canada – 37,5Cl



Importation de ce vin intégralement certifiée en C02 Neutral. Ce qui signifie que que l'émission de CO2 générée par l'intégralité de la démarche d'importation des vins certifiés en Carbon Neutral est entièrement compensée et a donc finalement moins d'impact sur l'environnement que les autres vins provenant d'autres régions bien plus proche

https://www.co2logic.com/fr/le-label-co2-neutral®

Ce vin provient des raisins cultivés sur les pentes du Niagara et la rive Sud du lac Ontario. A la fin de l'automne, une partie des raisins est laissée sur les vignes. Lorsque les raisins sont gelés par le début de l'hiver, il se produit une concentration des sucres et de l'acidité. Cela produit un nectar sucré d'une acidité parfaitement équilibrée.

Cépage : Riesling (vendange en décembre)

Sol : Argileux et schiste rouge

Climat : Continental frais

Sucre : 179gr/L

Acidité : 10.35gr/L

Dégustation : Nez subtile et complexe, notes de zestes de citron, miel, poire pochée et pomme un peu épicée. Intense arômes d'abricot sec et d'ananas grillé et petites nuances de crème brûlée. Texture soyeuse avec en milieu de bouche une acidité apportée par des notes d'agrumes, de nectarine et de madarinier pour finir sur une très longue finale

Accords : Fromage accompagné de noix et de fruits secs, foie gras ou encore crème brûlée