



750g le mag

Le vin, c'est facile ! On y va...

Le riesling est l'un des joyaux d'Alsace, avec ses notes d'agrumes et sa vivacité en bouche. Si les puristes s'orientent vers les grands crus, le riesling séduit aussi les petits budgets, se sert en grande pompe ou en toute simplicité et se marie à merveille avec des fruits de mer ou des poissons.



MURÉ, COTE DE ROUFFACH **RIESLING BIO 2013**

TENSION ET EQUILIBRE

Juste en contrebas du grand cru Vorbourg, la côte de Rouffach s'étend au soleil et donne naissance à ce vin bio tendu, nerveux, évoquant le citron jaune, la craie et les fruits exotiques, comme l'ananas. A table, sa touche acidulée citronnée est parfaite avec un plateau de fruits de mer.

Par Julie Coutton-Siadou