



**Producteur :** Domaine Ostertag

**Couleur :** Blanc

**Unité :** 3

**Format :** 750ml

**Prix :** 70.85 \$

---

**Appellation :** Alsace

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Alsace

**Nom du propriétaire :** André et Arthur Ostertag (propriété d'Hubert Mathis)

**Géologie du sol :** Granit et gneiss à la fertilité réduite

**Superficie :** 60 ares

**Encépagement :** Riesling (100%)

---

**Vinification :** Vinification naturelle réalisée de manière douce et peu interventionniste

**Élevage :** 10 à 18 mois selon les millésimes

---

**Aspect gustatif :** Affiche une certaine austérité dans sa jeunesse, avec le temps le Clos Mathis révèle un riesling sèveux et sec

---

**Accord vin et mets :** Poissons, crustacés, viandes blanches et fromages

**Conservation :** Vin de garde (10 à 20 ans), à carafier avant le service pour une consommation dans les premières années

---

---

### Le domaine :

Le Clos Mathis Riesling est un Vin de Pierre. Les Vins de Pierre expriment la singularité d'un terroir précis. Chaque vin porte en lui les gènes de son terroir d'origine et il est des endroits qui possèdent une âme, une énergie particulière. Bien souvent, ce sont des lieux où la culture de la vigne remonte à très loin, jusqu'aux moines cisterciens, pionniers des grands vignobles d'aujourd'hui. Sur ces lieux-dits, le cépage est relégué au second plan; il sert de médium, de matérialisation des énergies du ciel et de la terre. Les racines de la vigne captent les éléments du sous-sol dans leurs moindres nuances, et restituent la minéralité de la roche-mère dans le raisin. Les feuilles sont ouvertes vers le ciel, dialoguent avec l'univers, concentrent toute l'énergie du soleil et des étoiles dans le fruit.