# RIESLING GRAND CRU RANGEN CLOS SAINT-THÉOBALD

**2023 · Blanc · France / Alsace**




**Producteur :** Domaine Schoffit
**SAQ (CCNP) :** 15588839
**Couleur :** Blanc
**Format :** 750ml
**Prix :** 70.50 $

**Appellation :** Grand Cru Rangen
**Type de produit :** Vins
**Pays :** France
**Région viticole :** Alsace
**Nom du propriétaire :** Alexandre Schoffit
**Géologie du sol :** Cultivés sur des roches volcaniques au Rangen Clos Saint-Théobald et sur des sols granitiques au Sommerberg
**Encépagement :** Riesling (100%)
**Âge moyen des vignes :** L'âge moyen de ces vignes dépasse désormais les 40 ans

**Élevage :** En cuve

**Aspect gustatif :** en bouche on est surpris par le registre qui se développe. C'est très large, puissant et long. Ka finale se montre élégante et droite, massive mais très précise
**Aspect olfactif :** Le nez est envoûtant, entre le fumé du volcanisme et la beauté du fruit,

**Accord vin et mets :** Un vin qui fonctionnera parfaitement à table sur un joli plat de viande blanche aux saveurs automnales

## Le domaine :

Le Domaine Schoffit est un joyau viticole alsacien situé à Colmar, reconnu pour ses Grands Crus d'exception et son engagement envers la qualité et la tradition.
Le Domaine Schoffit, enraciné dans l'histoire viticole depuis 1599, incarne l'excellence des vins d'Alsace. Niché au cœur de Colmar, ce domaine familial s'étend sur 17 hectares répartis sur des terroirs prestigieux, notamment les Grands Crus Rangen de Thann et Sommerberg. Ces terroirs, aux sols volcaniques et granitiques, offrent des conditions idéales pour l'expression des cépages nobles.
Sous la direction d'Alexandre Schoffit, le domaine perpétue un savoir-faire transmis de génération en génération, tout en intégrant des pratiques modernes et respectueuses de l'environnement. Le domaine est en conversion biologique, témoignant de son engagement pour une viticulture durable.

## Revue de presse :

**Stephan Reinhardt, The Wine Advocate, Dec 1969**

« Le Riesling Grand Cru Rangen Clos Saint-Théobald 2023 est profond, raffiné et parfaitement mûr, avec un nez complexe, fumé et salin qui révèle le terroir grandiose et rocheux du Rangen. En bouche, c'est un Riesling corsé, riche et assez tannique, mais aussi savoureux, avec un fruit rond et luxuriant, tout en restant élégant, porté par une acidité saline, voire filigrane, très stimulante. La finale est longue et intense, bien structurée et d'une salinité persistante. Teneur en alcool déclarée : 13,5 %. Bouchon en liège naturel. Dégusté au domaine à Colmar, en novembre 2024. À boire entre 2029 et 2070. »