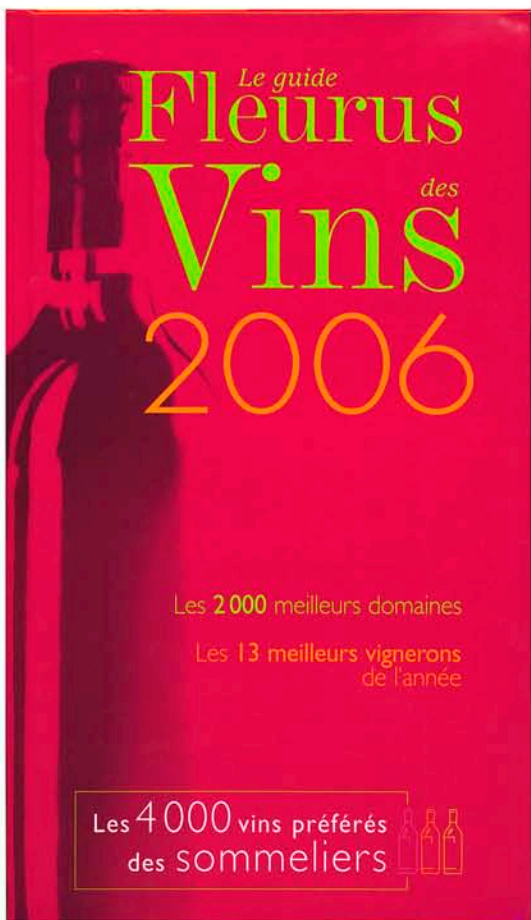


ALSACE Louis SIPP

RIBEAUVILLE • FRANCE
www.sipp.com



CŒUR DE TRIES Maison Louis Sipp 2000

31 à 46 € Blanc **Sélection de Grains Nobles**

Maison Louis Sipp


5, Grand-Rue - 68150 Ribeauvillé


Tél. : 03 89 73 60 01 - Fax : 03 89 73 31 46

louis@sipp.com

Bouteille de 50 cl. Robe jaune paille aux reflets dorés. Nez offrant des parfums de fruits confits et d'agrumes soutenus par une magnifique note florale. Bouche ample d'une belle onctuosité, marquée par des arômes d'abricot confit et des nuances poivrées. Finale sur une pointe de réglisse.

Cette cuvée issue d'un travail exemplaire est de toute beauté, à déguster sans attendre !

 **Maturité** : 2015. **À boire avant** : 2025.

 **Ouvrir** : 1 h avant. **Servir** : en carafe à 11°.

Suggestion d'harmonie gourmande : à déguster seul. **19/20**

Alsace Grand Cru Kirchberg de Ribeauvillé

RIESLING Maison Louis Sipp 1996

15 à 20 € Blanc

Maison Louis Sipp

5, Grand-Rue - 68150 Ribeauvillé


Tél. : 03 89 73 60 01 - Fax : 03 89 73 31 46

louis@sipp.com

Robe jaune paille. Nez minéral et évolué dévoilant des parfums de confit et d'agrumes (citron, pomelos). Bouche dotée d'une belle minéralité, sur des notes d'agrumes rappelant celles perçues au nez. Finale tout en fraîcheur d'une bonne longueur.

Un beau vin à déguster sans plus tarder.

 **Maturité** : 2009. **À boire avant** : 2016.

 **Servir** : en bouteille à 11°.

Suggestion d'harmonie gourmande : une volaille de Bresse. **18/20**


RIESLING Maison Louis Sipp 2000

31 à 46 € Blanc **Vendanges Tardives**

Robe jaune-or. Nez offrant des parfums de petits fruits confits bien mûrs, d'agrumes et d'épices. Bouche riche et ample sur des saveurs bien maîtrisées. Finale tout en fraîcheur et en élégance.

Cette cuvée très agréable permet d'apprécier pleinement le terroir dont elle est issue.

 **Maturité** : 2010. **À boire avant** : 2015.

 **Ouvrir** : 1 h avant. **Servir** : en bouteille à 11°.


Suggestion d'harmonie gourmande : un risotto aux gambas. **19/20**


RIESLING Maison Louis Sipp 2001

10 à 15 € Blanc

Robe or pâle. Nez dévoilant une belle expression de fruits et d'agrumes sur une légère minéralité. Bouche riche, ample et fraîche dotée d'une belle acidité et de notes fruitées (agrumes, ananas). Finale marquée par une bonne minéralité.

Un vin à apprécier sur sa jeunesse ou à attendre quelques années pour lui permettre d'exprimer davantage sa minéralité.

 **Maturité** : 2011. **À boire avant** : 2015.

 **Servir** : en bouteille à 11°.

Suggestion d'harmonie gourmande : un plateau de fruits de mer. **18/20**

