



CÔTÉ VIGNE :

Cépages : Pinot Gris, Muscat, Gewurztraminer, Pinot Blanc, Sylvaner, Riesling

Terroir : assemblage de plusieurs parcelles, granite, grès et calcaire

Age de la vigne : De 15 à 50 ans

Méthode culturale : culture en biodynamie, labours (buttage, débarrassage et griffage), enherbement naturel, apport de compost en automne.

CÔTÉ CAVE :

Vinification : récolte manuelle, infusion de 20 jours (50% grappes entières) de tous les cépages ensemble, fermentation par les levures naturelles (indigènes), élevage en barriques sur lies pendant 6 mois. Mis en bouteille sans filtration ni ajout de sulfites.

Alcool : 13%

Indice de sucrosité :

Sec Dry	Demi-Sec Medium Dry	Moelleux Soft	Doux Sweet
---------	---------------------	---------------	------------

DÉGUSTATION :

Ce vin orange de macération offre un beau nez complexe sur la fraîcheur et le fruité avec des notes d'épices. En bouche ces arômes se retrouvent subtilement relevés par la tension, les légers tanins et une amertume fondue en finale.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans

ACCORDS METS-VINS :

La belle complexité de ce vin orange accompagnera parfaitement vos barbecues et buffets froids.

Fusion pelliculaire

2022