



### CÔTÉ VIGNE :

Cépages : Riesling et Gewurztraminer

Terroir : Grand Cru Pfersigberg (Eguisheim) : marno-calcaire


Age de la vigne : entre 60 et 50 ans

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

### CÔTÉ CAVE :

Vinification : récolte manuelle, pressurage par raisins entiers (long et doux), fermentation par les levures naturelles (indigènes), élevage sur lies

Alcool : 13%

Indice de sucrosité : 

### DÉGUSTATION :

La Montagne des Pêches « PFERSIGBERG » est un terroir de prédilection pour la vigne et ses pêches sauvages. Composée de Riesling et de Gewurztraminer, cette cuvée exprime toute la minéralité de son terroir marno-calcaire. Elle vous séduira par sa pureté, ses notes d'agrumes, son équilibre entre tension et gourmandise.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans

### ACCORDS METS-VINS :

Vin à accorder avec des Noix de St Jacques, du foie gras, des plats exotiques et des mets épicés.



Montagne des Pêches

2019