



CÔTÉ VIGNE :

Cépages : Muscat, Sylvaner, Gewurztraminer, Pinot Gris

Terroir : Lieu-dit Ortel (complantation), marno-calcaire.

Complanter signifie cultiver différents cépages sur une même parcelle, dans laquelle contrairement à l'assemblage, les différents raisins sont vendangés en même temps. Une harmonie se crée entre les différentes espèces...

Age de la vigne : 48 ans

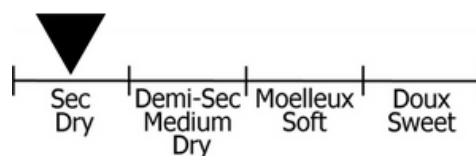
Méthode culturale : culture en biodynamie, labours (buttage, débuttage et griffage), enherbement naturel, apport de compost en automne.

CÔTÉ CAVE :

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

Alcool : 13,5%

Indice de sucrosité :



DÉGUSTATION :

Ce vin nature est une cuvée éphémère du Domaine, un assemblage de 3 millésimes. Nous avons fait le choix de réaliser cette cuvée car l'ensemble de ces 3 millésimes ont terminé leur fermentation au même moment. Il a été mis en bouteille sans filtration ni SO2. Trouble et légèrement perlant, le fruit, la fraîcheur et la minéralité de cette cuvée sont superbes, un très beau vin de soif !

Potentiel de garde : 5 à 10 ans

ACCORDS METS-VINS :

Ce vin accompagnera vos apéritifs, plateaux de fruit de mer, ou encore salades composées.

Rien n'est au hasard...
Tout est à sa place

