



CÔTÉ VIGNE:

Cépages : Sylvaner (35%), Muscat (35%), Gewurztraminer (20%), Pinot Gris (10%)

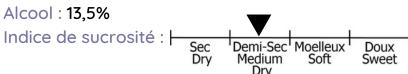
Terroir : Lieu-dit Ortel (complantation, Eguisheim) : calcairolimoneux, face nord du Grand Cru Pfersigberg, exposition Est Age de la vigne : 46 ans

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

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 variétés.

CÔTÉ CAVE:

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



DÉGUSTATION:

Vin séduisant par son caractère épicé, ses notes florales, fruitées et exotiques; très ample en bouche sa fraîcheur vous surprendra.

Potentiel de garde : 10 à 15 ans

ACCORDS METS-VINS:

On le dégustera sur les desserts à base de fruits jaunes ou fruits exotiques. Cuisine asiatique (sushi, sashimis), cuisine sucrée/salée, cuisine orientale et épicée (curry, cuisine thaï, indienne).



Complantation Lieu-dit Ortel 2015