



CÔTÉ VIGNE :

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

Terroir : assemblage de plusieurs parcelles, marno-calcaire

Age de la vigne : Entre 15 et 50 ans

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

CÔTÉ CAVE :

Vinification : récolte manuelle, pressurage par raisins entiers (long et doux), pour qu'une belle harmonie se crée, l'assemblage se réalise dès le départ des fermentations, levures naturelles (indigènes), élevage sur lies.

Alcool : 13%

Indice de sucrosité :

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

DÉGUSTATION :

Vin séduisant par son caractère fruité, floral, et exotique. Très aromatique avec une jolie rondeur en bouche, sa fraîcheur en finale vous surprendra.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans

ACCORDS METS-VINS :

Un assemblage fruité parfait en apéritif.

