

A

Alsace

Vignes

Composition : Du Nord au Sud, les vignes constituant la base Alsace s'étendent sur une vingtaine de kilomètres. L'ensemble des cépages alsaciens y est représenté.

Sol : Essentiellement issu de graves, on y trouvera également du grès, du granite et des schistes.

Différents travaux : exclusivement récolté à la main, les vignes font l'objet de toute l'attention de notre équipe pour être le plus fidèle aux besoins de la vigne, en adéquation avec l'environnement.

Cave

Assemblage : L'ensemble des cépages alsaciens : Riesling, Sylvaner, Gewurztraminer, Pinots Blanc, Auxerrois-Gris-Noir, Muscat, Chasselas.

Dégustation

Visuel : Cristallin, jaune intense, nuances argentées.

Nez : Grande pureté, notes florales, accompagnées d'abricots et de mirabelles.

Bouche : Très élégant, sa structure lui confère une grande persistance. On retrouve ces notes de fruits à chair blanche et jaune. Une variété importante d'agrumes enrichit la palette aromatique.

Accord mets et vin : Polyvalent, il fera le partenaire apéritif en terrasse idéal, sublimer vos produits de la mer ou encore vos crudités.

Garde : L'acidité qui le caractérise lui permettra de braver les années sans complexe. Son système d'obturation étanche n'entravera en rien sa fraîcheur. 10 ans de garde minimum.

