



Crustacés A.O.C. Alsace 2016

VINIFICATION

Nous effectuons un pressurage basse pression des raisins entiers et une vinification à température contrôlée. L'élevage du vin s'effectue sur lies fines pendant 4 mois, suivi d'une filtration. Le vin sera stocké en cuve (acier inoxydable) encore quelques mois avant sa mise en bouteille.

DÉGUSTATION

ROBE : Jaune doré brillante.

NEZ : Minéral, sec, fruits à chair blanche pomme verte, fleurs blanche de sureau, aneth.

BOUCHE : Vive et fraîche, dynamique, longue sur le poivre blanc.

ACCORDS GOURMANDS

Il s'accompagne à merveille avec des entrées ou du poissons : Fruits de mer, saumon fumé à l'aneth, terrine de poisson et sa petite mayonnaise, moules, soupe de poissons, camembert.

CÉPAGE

SYLVANER - PINOT BLANC

DEGRÉ D'ALCOOL

12,5% alc./vol.

TERROIR

Argilo calaire.

VENDANGE

Manuelle.

SERVICE

10 à 12°C

CONSERVATION

Prêt à boire

