



Double Impact Riesling - Pinot Gris A.O.C. Alsace 2015

VINIFICATION

Nous effectuons un pressurage basse pression et une vinification à température contrôlée. L'élevage du vin se fait 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

D'une robe dorée et brillante, son nez ample, mûr et fondu présente des notes d'agrumes frais, de citron confit, d'écorces d'orange et d'épices douces.

Au palais, c'est une explosion fruitée sur les agrumes et l'ananas. L'équilibre est impressionnant. La fin de bouche persiste longuement. D'une belle structure, c'est un vin fin et riche à la fois. L'attaque est présente avec beaucoup de fraîcheur et de minéralité. La bouche est ample avec une longue persistance sur le fruit.

ACCORDS GOURMANDS

Un vin de soif, désaltérant laissant au plat toutes ses saveurs. Il souligne avec subtilité les compositions gastronomiques les plus inattendues.

CÉPAGE

RIESLING - PINOT GRIS

DEGRÉ D'ALCOOL

12,5% alc./vol.

VENDANGE

Vendangé exclusivement à la main.

SERVICE

10 à 12°C.

CONSERVATION

Consommation optimale jusqu'à 5 ans.