

LES BEAUX JUS : Goûte en ta !

Type : Vin orange sec

Cépage principal : 40% Gewurztraminer

Cépages secondaires : 35% Geisenheim 322, 25% Muscat Ottonel

Pourcentage d'alcool : 11,5%

Sucre résiduel : 2 g/l

Température de service : 10 à 12 °C

Format : 750 ml

LE VIN

Vin orange fruité et complexe aux arômes de rose et litchi avec une finale muscatée et épicée. Une bombe d'intensité et de complexité !

L'ELABORATION

Voici la version 2.0 du Goûte en ta ! Issue d'un millésime chaud, les vendanges des trois cépages ont été réalisées entre le 27 septembre et le 8 octobre. Etant donné la belle maturité phénolique atteinte, le Muscat Ottonel a été foulé et fermenté sur ses peaux et ses rafles. Le Gewurztraminer et le Geisenheim ont de leur côté été fermentés sur leurs peaux mais sans les rafles. Après 12 jours de macération - fermentation, le marc a été pressé et placé en cuve en inox pour une maturation de neuf mois. Les vins ont fermenté sous l'action des levures indigènes seulement. Aucun ajout de sucre, de levures ni de sulfite a été fait dans ce vin et aucun produit de collage n'a été utilisé. Le vin, non-filtré, a été mis en bouteille par gravité.

