



## Goûte en ta !

Type : Vin orange sec

Cépages principaux : Gewurztraminer, Geisenheim, Muscat Ottonel

Pourcentage d'alcool : 11,5%

Sucre résiduel : 1,6 g/l

Température de service : 8 à 12 °C

Format : 750 ml

### L'ELABORATION

Voici une cuvée axée sur les vignes vitis vinifera. On l'a baptisé ainsi à cause de l'explosion aromatique qu'elle dégage en plus de son fond salin.

Le muscat Ottonel (muscat d'alsace), le Gewurztraminer et l'Hibernal (Geisenheim 322) ont été macérés avec leurs raffles entre 10 et 13 jours. Pour l'Hibernal, 30% des raisins étaient atteints de Botrytis Cinerea (Pourriture noble) que nous avons macéré également afin de complexifier les arômes.

Nous avons élevé cette cuvée hautement aromatique en cuve en acier afin de préserver son authenticité et sa pureté originelle. N'aie pas peur, ce jus est aussi bien tonique. En effet, les trois cépages amis et complémentaires apportent une astringence bien sentie et bienvenue dans l'harmonie du vin. Ouais, c'est ça qu'on disait .. ça goûte en TA !

