



Goûtes en ta !

Type : Vin orange sec

Cépages principaux : Gewurztraminer, Muscat Ottonel, Hibernat

Pourcentage d'alcool: 10%

Sucre résiduel : 1,3 g/l

Acidité : 4,2 g/l

Volatile : 0,53 g/l

Sulfites : Non détectable

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 et gustative qu'elle déploie, en plus d'apporter du fond au breuvage.

Le muscat Ottonel (muscat d'alsace), le Gewurztraminer et l'Hibernat (Geisenheim 322) ont été macérés avec leurs rafles environ 8 jours. Cette méthode a permis de tonifier, structurer, complexifier et nuancer les arômes. Nous avons élevé cette cuvée hautement aromatique et délicate en cuve d'inox afin de préserver ses arômes puis garder l'éclat et la vivacité !

Finalement, la mise en bouteille a été faite par gravité, sans pompage, ni filtration, ni collage, ni sulfite afin de préserver la pureté originelle et authentique de notre terroir « Airoir » nordique.

Le Vin

Ce vin est un véritable allier de la table. En effet, les trois cépages amis se complètent à merveille et offrent une astringence fine et bien sentie en plus d'apporter de l'harmonie au vin.

Ouais, ben, ne reste plus qu'à te le rappeler...!.. ça goûte en TA !

