

Demi-sec



Andante 2016

Collection

APPELLATION VIN D'ALSACE AOC 750 ml
ALSACE VIN BLANC



Vignoble en coteaux sur la célèbre faille géologique de Ribeauvillé. Le pressurage se fait en grappes entières sur des pressoirs pneumatiques afin d'éviter toute trituration. Une séparation des jus est réalisée afin d'optimiser la qualité de nos vins. Après le débouillage statique, les vins fermentent sous contrôle de température, et sont ensuite élevés sur lies fines durant 3 à 6 mois.

Les raisins sont exclusivement vendangés à la main.



Mariage unique des deux cépages les plus aromatiques d'Alsace. Ce vin présente un nez épice et fruité, ainsi qu'une bouche souple, équilibrée et gouleyante.



Assemblage de Gewurztraminer et de Muscat (demi-sec).



La vivacité du Muscat équilibrée par la douceur du Gewurztraminer offre une grande richesse d'association. A apprécier en apéritif, sur une cuisine sucrée/salée, un fromage corsé ou une tarte aux fruits frais.



A boire jeune dans les 3 ans pour profiter de sa fraîcheur et de ses arômes.



Servir entre 8 et 10°C.



Critères techniques :

Alcool : 12.50 %

Sucre résiduel : 12.20 g/L

Acidité totale : 3.15 g/L (H₂SO₄)

pH : 3.43