

Demi-sec



# Andante 2017

## 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.  
Le nez est fruité et épicé. La bouche est souple, équilibrée et gouleyante.  
La vivacité du Muscat équilibrée par la douceur du Gewurztraminer offre une grande richesse d'association.



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



Dégustez cet Andante avec une cuisine sucrée/salée, des fromages forts ou des desserts aux fruits.



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 : 13.44 g/L

Acidité totale : 3.32 g/L (H2SO4)

pH : 3.54

