

Sec



Made In Alsace

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.



Vin agréable et désaltérant.

Le nez est frais, dominé par le fruit. En bouche, il est léger et gouleyant.



Assemblage de Sylvaner, Pinot Blanc, Riesling, Muscat et Pinot Gris (sec).



Dégustez le Made In Alsace en entrée, avec de la charcuterie ou du poisson.



A boire jeune dans les 2 ans pour profiter de sa fraîcheur et de ses arômes.



Servir entre 8 et 10°C.

Critères techniques :

Alcool : **12.50** %

Sucre résiduel : **4.58** g/L

Acidité totale : **4.38** g/L (H2SO4)

pH : **3.21**

