



VOYAGES

Alcool : 13.3

Acidité : 6.1

Sucre résiduel : 3.3

Terroir

Argilo-calcaire

Particularité d'élevage

Cuvée d'assemblage de Riesling, de Sylvaner et de Pinot Gris sur trois millésimes (2004, 2005 et 2007) et sur trois terroirs. Après une belle maturation en bouteille, c'est un voyage coloré dans l'espace, dans les cépages et dans le temps, auquel cette cuvée nous convie.

Dégustation

Robe brillante jaune vieil or – arômes intenses et complexes de citron bergamote, d'écorces de mandarine, de mirabelle, d'abricots confits et de pralin, avec des notes fumées – bouche corsée et fraîche, aux saveurs d'agrumes, de clou de girofle, et de fruits jaunes cuits – très longue finale fraîche et épicée. Un vin corsé, épicé, sec et bien frais, idéal pour la gastronomie, en particulier exotique.

Température conseillée : 12 °C – beaux cristaux de tartre : verser doucement.

Accompagnement

Plats colorés relevés, viandes blanches au curry, cuisine au fromage, plats exotiques safranés