VOYAGES PUR VIN - SANS SULFITE AJOUTÉ

Alcool : 12.8
Acidité : 6.2
Sucre résiduel : 4.4

PUR VIN Nature - sans sulfite ajouté
Avec apport de 30 % de raisins auxerrois 2016 AB d'un collègue en viticulture biologique.
2016… et son printemps pluvieux favorisa le mildiou qui dès la floraison détruisit une part importante de notre récolte. Exceptionnellement, pour la première fois, nous avons acheté des raisins auprès de deux collègues alsaciens, l'un en culture biologique et l'autre en biodynamie. Cette cuvée contient une partie de leurs raisins, pressés et élevés par nos soins.

Terroir

Assemblage provenant de parcelles à dominante argilo calcaire

Particularités d'élevage

Assemblage (1/3 -2/3) de Riesling 2015 (avec macération de pellicules de Gewurztraminer) et de Pinot (Auxerrois, Blanc et Gris) de 2016.
Mise en bouteilles en juin 2017 sans ajout de sulfite.
C'est un voyage coloré dans l'espace, dans les cépages et dans le temps, auquel cette cuvée nous convie.

Dégustation

Robe couleur cognac – arômes intenses et complexes d'écorces d'orange confite, de cigare, de rhum, de jus de raisin, de fleurs de cassis, de vanille, de confiture de fraise, de pain d'épices et de cannelle – bouche dense et souple avec des retours de fraîcheur – vin sec aux saveurs de confiture d'églantine, de groseille cuite, de coing, de jus de raisin, de mandarine et de raisins de corinthe – belle longueur épicée. Vin idéal pour la gastronomie, en particulier exotique.
Température conseillée : 12 °C

Accompagnement

Rillettes d'oie, rillettes de sardine, salades de légumes et de céréales colorées, tartes aux légumes, viandes blanches à la crème, tajines au citron confit