



# Cuvée Harmony 2018

## Vin De Fruit

### VIN BLANC SEC - 75 CL

- ♪ **Cépages** : Pinot Blanc, Pinot Auxerrois, Pinot Gris.
- ♪ **Provenance** : Itterswiller, Epfig.
- ♪ **Age de la vigne** : 5 à 25 ans.
- ♪ **Terroir** : Argilo-calcaire.
- ♪ **Vinification** :

- Vendanges manuelles avec tri.
- Pressurage basse pression.
- Débourage à froid (24 à 36 heures).
- Filtration des bourbes et réincorporation.
- Fermentation par levures indigènes avec contrôle de température en cuve inox.
- Assemblage selon le millésime avant mise.

#### ♪ **Dégustation** :

- Au nez : très ouvert, notes de fleurs blanches.
- En bouche : belle rondeur, notes de fruits à coque.

#### ♪ **Accords mets et vins** :

Apéritif, charcuterie, salades, plats végétariens, vin de soif.

**Température de service** : 10 à 12 °C.

**Temps de garde** : à boire jeune (de 2 à 5 ans).

Degré alcoolique : 13 %vol.      Acidité totale : 4.7 g/L.

Sucres résiduels : 2.5 g/L.

