



D. Note 2020

Vin Ephémère – Grand Cru Muenchberg

VIN BLANC DEMI-SEC - 75 CL

♪ **Cépages** : Riesling

♪ **Provenance** : Grand Cru Muenchberg

♪ **Age de la vigne** : 30 à 50 ans

♪ **Terroir** : Sol et sous-sol composés de vieux sédiments volcaniques et de grès décomposés. Les coteaux du Grand Cru Muenchberg, en forme de cuvette, sont exposés plein sud il bénéficie d'un microclimat unique protégé des vents et des pluies.

♪ **Vinification** :

- Pressurage manuelle.
- Débourage à froid (24 à 36 heures).
- Filtration des bourbes et réincorporation.
- Fermentation par levures indigènes avec contrôle des températures
- Elevage sur lie fines en foudre pendant 11 Mois.

♪ **Dégustation** :

- Au nez : Minéral, légèrement pétrolé, notes d'agrumes, abricot.
- En bouche : Agrumes, citrons, pétrolé, bonne longueur.

♪ **Accords mets et vins** :

Fromage, plat épicées, foie gras, dessert

Température de service : 10 à 12 °C.

Temps de garde : 7 à 10 ans.

Degré alcoolique : 13.5 %vol. Acidité totale : 5.5 g/L.
Sucres résiduels : 10.5 g/L.

