



D. Note 2023



Vin Ephémère

VIN BLANC SEC - 75 CL

- ♪ **Cépages** : 50% Pinot Gris 50% Sylvaner.
- ♪ **Provenance** : Itterswiller.
- ♪ **Age de la vigne** : 35 ans.
- ♪ **Terroir** : Argilo-calcaire et argilo-sablonneux.

♪ **Vinification** :

- Pressurage basse pression.
- Débourbage à froid (24 à 36 heures).
- Filtration des bourbes et réincorporation.
- Fermentation par levures indigènes en demi-muids, puis fermentation malo-lactique.
- Elevage en demi-muids sur lies pendant 18 mois.

♪ **Dégustation** :

- Au nez : ample et boisé, notes de fleurs blanches.
- En bouche : belle rondeur, long en bouche, bon équilibre, arômes floraux, quelques notes boisées.

♪ **Accords mets et vins** :

Gibiers, viandes blanches, fromages à pâte persillée.

Température de service : 10 à 12 °C.

Temps de garde : 7 à 10 ans.

Degré alcoolique : 14 %vol. Acidité totale : 4.6 g/L.
Sucres résiduels : >1 g/L.

