



Wine Note Blanc 2024



VIN BLANC SEC NATURE **BIO** - 75 CL

♪ **Cépages** : Riesling.

♪ **Provenance** : Itterswiller.

Age de la vigne : - de 50 ans.

♪ **Terroir** : Argilo-sablonneux.

♪ **Vinification** :

- Vendange manuelle.
- Pressurage des raisins entiers à basse pression.
- Débourbage à froid (24 à 36 heures).
- Filtration des bourbes et réincorporation.
- Fermentation alcoolique par levures indigènes en cuve inox.
- Fermentation malolactique sur lies entières pendant 5 mois.
- Aucun intrants et vin non sulfité.

♪ **Dégustation** :

- Au nez : Acidulé, notes de pain chaud.
- En bouche : Souple et gras, légère minéralité en fin de bouche, notes de fruits à noyaux (pêche, abricot).

♪ **Accords mets et vins** :

Fruits de mer, poissons, crustacés.
Carafage conseillé.

Température de service : 10 à 12 °C.

Temps de garde : 3 à 5 ans.



Degré alcoolique : 12 %vol.

Sucres résiduels : < 1 g/L. SO2 Total : 20 mg/L.