

*Cet assemblage de cépages alsaciens est un vin frais et facile à boire, idéal pour toutes les occasions de dégustation.*



## APPELLATION VIN D'ALSACE CONTRÔLÉE

<b>Cépage :</b>	Sylvaner, Pinot Blanc, Riesling, Muscat et Pinot Gris
<b>Sucrosité :</b>	Sec
<b>Contenance :</b>	750 ml

## VINIFICATION

Les raisins sont récoltés exclusivement à la main.

Les grappes entières sont pressées dans des pressoirs pneumatiques pour éviter toute trituration. Les jus sont séparés pour optimiser la qualité de nos vins. Après un débourage statique, les vins sont fermentés sous contrôle de température, puis élevés sur lies fines pendant 3 à 6 mois.

## DÉGUSTATION

<b>Œil</b>	Couleur brillante et dorée.
<b>Nez</b>	Frais et léger, dominé par les fleurs et les fruits blancs.
<b>Bouche</b>	Vin léger et facile à boire.

## SERVICE

Servir entre 8 et 10°C.

## ACCORDS METS & VINS

Le Made In Alsace se déguste en entrée, avec de la charcuterie ou du poisson, grillé ou en sauce.

## GARDE

À boire jeune, dans les 2 ans, pour profiter de sa richesse aromatique.

<b>Alcool :</b>	12.5	% vol.
<b>Sucres résiduels :</b>	4.05	g/L
<b>Acidité totale :</b>	3.41	g/L (exprimé en H2SO4)
<b>pH :</b>	3.34	