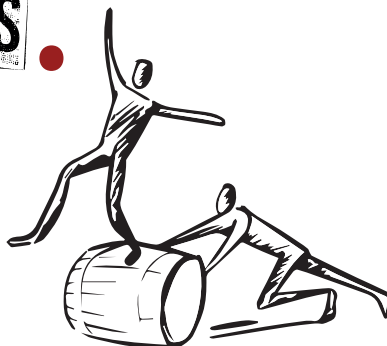




VINS BIOLOGIQUES ET NATURELS

LES ENCUVES .



ROUGE 2022

APPELLATION

A.O.P. Alsace

TERROIR

Assemblage de vignes plantées sur du grès rose, granite et argile.

LE VIN

RENDEMENT: 50 hL/ha

SUCRES RESIDUELS: 1,9 g/L

ACIDITE TARTRIQUE: 5,20 g/l

ALCOOL: 12,5% vol.

VINIFICATION: Levure indigène, assemblage d'Auxerrois, Pinot noir et Gewurztraminer. Très légère filtration (un dépôt naturel peut se former) et mis en bouteille avec 1 mg/L de SO₂.

NOTES DE DEGUSTATION

Nez généreux et ouvert sur les fruits rouges

Une fois en bouche, c'est un vin ample, juteux et gourmand.

ACCORDS METS VINS

Apéritifs, grillades, charcuterie, dessert à base de fruits rouges.

