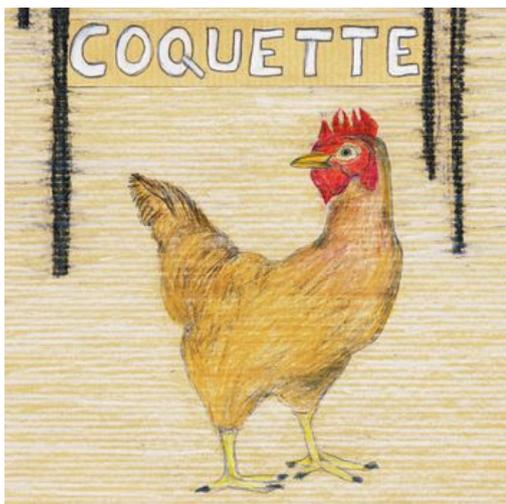


## COQUETTE – GEWURZTRAMINER/RIESLING 2018



### Caractère

Cette cuvée est issue d'une macération de gewurztraminer auquel ont été ajoutés des jus de riesling du même millésime (respectivement 1/3 et 2/3). Le nez est sensuel sans ostentation, avec des arômes délicats de verveine citron, d'ananas et de fruit de la passion. La bouche est florale, sans lourdeur, saline, légèrement tannique. Une cuvée très séduisante !

### A déguster avec...

Coq au riesling (coquette...), tajine, cuisine exotique, curry d'agneau, plateau de fromages...

### Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés.

### Fiche technique

Alcool : 13°

Sucres résiduels : 0.5 g/L

Acidité totale 5.5 g/L

Acidité volatile: 0.71 g/L

Ph: 3.3

SO2 total: 14 mg/L

### La terre et la vigne

*Ces raisins de Gewurztraminer et de Riesling proviennent du terroir Grand cru Zotzenberg à Mittelbergheim composé de calcaires gréseux ferrugineux.*

*Récoltés le 10 septembre 2018 pour le Gewurztraminer et le 19 septembre pour le Riesling.*

*Certifié en culture biologique.*

### Vinification

*Cette cuvée est issue d'une macération partielle de raisins de Gewurztraminer décuvés après 6 jours puis fermentés en cuve avec les jus de Riesling. Elevage sur lies de 8 mois en cuve inox. Léger sulfitage en cours de fermentation. Filtration clarifiante sur plaques de cellulose*

*Mise en bouteille : avril 2019*

*Le cahier des charges européen des vins biologiques autorise une teneur maximale de sulfites de 150 mg/l pour les vins blancs. Pour assurer une conservation optimale à ce vin, il convient de le stocker dans une cave fraîche autour de 14°C.*