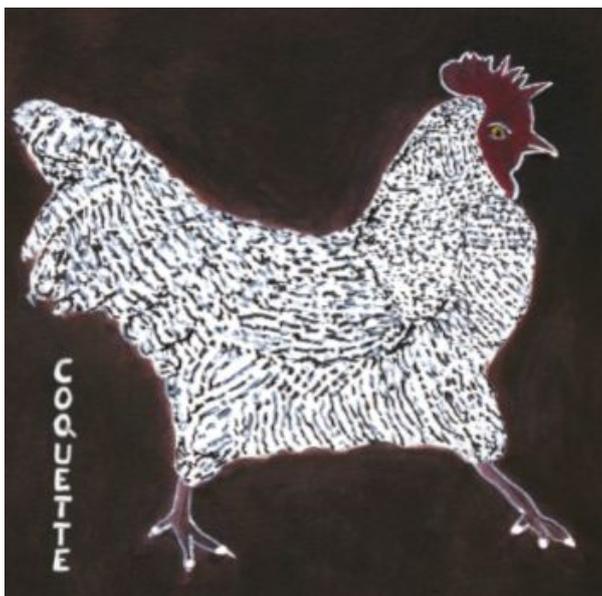


COQUETTE – RIESLING/GEWURZTRAMINER 2020



Caractère

Cette cuvée, d'un joli jaune pâle teinté de rose, est issue d'une macération de riesling et de gewurztraminer. Le nez est légèrement brioché, avec des arômes délicats de grenade, de fleurs et d'épices. La bouche offre un bel équilibre entre fraîcheur, rondeur et amertume. Une cuvée très séduisante !

À boire avec...

Apéritif, cuisine exotique, curry d'agneau, risotto, plateau de fromages, kugelhopf, tartes...

Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés.

Fiche technique

Alcool : 12.2°

Sucres résiduels : 4.0 g/L

Acidité totale 6.7 g/L

Acidité volatile: 0.85 g/L

Ph: 3.3

SO2 total: 34 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 15 septembre 2020 pour le Gewurztraminer et le 21 septembre pour le Riesling.

Certifié en culture biologique.

Vinification

Cette cuvée est issue d'une macération de 2/3 de grappes entières de Riesling et de 1/3 de jus de Gewurztraminer en pressurage direct. Fermentation spontanée à partir de levures indigènes. Elevage sur lies de 9 mois en foudre. Sulfitage de 20 mg/L en cours de fermentation. Filtration clarifiante sur plaques de cellulose. Mise en bouteille : mai 2021

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.