

## COQUETTE – Riesling / Gewurztraminer / Pinot Noir 2023



### Caractère

Cette cuvée, d'un rose lumineux, est issue d'une macération à parts égales de riesling, pinot noir et gewurztraminer, assemblés à la mise en bouteilles. Le nez, complexe, développe des arômes d'épices, de griottes, de fraises des bois et de citron vert. La bouche, assez pimentée, sans lourdeur, offre un bel équilibre entre fraîcheur et puissance. Une coquette très séduisante !

### À boire avec...

Apéritif, tapas, antipasti, carpaccio de tomates, cuisine de légumes au wok, plateau de fromages, tartes et desserts de fruits...

### Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés.

### Fiche technique

Alcool : 11.3°

Sucres résiduels : 0.24 g/L

Acidité totale : 5.8 g/L

Acidité volatile : 0.83 g/L

Ph : 3.6

SO2 total : 13 mg/L

### La terre et la vigne

*Assemblage de raisins de pinots noirs récoltés le 4 septembre 2023 sur la commune de Mittelbergheim, de gewurztraminer vendangés le 21 septembre et de riesling cueillis le 29 septembre sur le Stierkopf à Mutzig. Certifié en culture biologique.*

### Vinification

*Issue de trois cuves de macérations assemblées à parts égales avant la mise en bouteilles.*

*Fermentation spontanée à partir de levures indigènes. Elevage sur lies de 8 mois en cuves.*

*Sulfitage de 10 mg/L avant la mise. Filtration clarifiante sur plaques de cellulose.*

*Mise en bouteilles : avril 2024*

*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.*