

Mosaïque 2016 Essentiel

essentiels : *Issus de nos vignes en bas de coteaux et plaine, de type sec, ils*

expriment la typicité de chaque cépage dans une large palette d'arômes.

<i>Appellation</i>	AOP Alsace
<i>Cépage</i>	Assemblage de Chasselas, Riesling, Pinot Blanc, Muscat et Gewurztraminer
<i>Sol</i>	sable et alluvions, parcelles âgées de 35 à 40ans
<i>Vinification</i>	Vendange manuelle, vinification traditionnelle
<i>Production</i>	1800 bouteilles
<i>Données</i>	-alcool 12.5%
<i>Analytiques</i>	-Sucres 7 g/L -acidité totale 3,76 g
<i>Garde</i>	encore 3 à 4 ans
<i>Accords Gastro</i>	Frais et léger, ce Mosaïque au fruité croquant se marie à merveille avec les poissons grillés, les charcuteries, crudités, repas légers d'été.
<i>Dégustation</i>	Température idéale de service : 12°C Robe jaune pâle Nez expressif, croquant, le Muscat prédomine. Bouche fraîche et acidulée à la fois, aérien, croquant avec une belle tenue en bouche amenée par l'assemblage de chaque cépage, qui donnent tout le corps à ce vin.

