



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : ASSEMBLAGE

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 05/05/2021

ALCOOL ACQUIS % vol : 13.5

SUCRES RESIDUELS g/l : 0.2

ACIDITE TOTALE / H₂SO₄ g/l : 3.57

Ph : 3.57

RENDEMENT hl/ha : 49

VENDANGES : MANUELLES

TERROIR : Assemblage sur un socle de sylvaner et de chasselas

VINIFICATION : Pressurage pneumatique doux et lent du raisin entier, débordage statique de 24 heures. Fermentation naturelle grâce aux levures indigènes, sans ajout de matières extérieures, à l'exception d'une dose minimale de sulfites à la mise en bouteille.

ÉLEVAGE : Sur lies entières en foudres pendant 24 mois.

DESCRIPTION : L'Alliance 2019 est issu de l'assemblage de sylvaner (très aromatique et fruité) avec du Chasselas, du Pinot Blanc et du gewurztraminer provenant des sols granitiques de Kientzheim et Sigolsheim. Ce vin sec et gouleyant produit avec des fruits parfaitement mûrs présente des arômes de fleurs blanches, une minéralité fine et une finale épicée et légèrement salée.

ACCOMPAGNEMENT : Ce vin possède une grande faculté d'adaptation à la cuisine de tous les jours. Il se boit jeune à l'apéritif, ou sur des en-cas destinés à apaiser des petites faims ou accompagner des snacks.