



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : ASSEMBLAGE

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 21/08/2022

ALCOOL ACQUIS % vol : 12.5

SUCRES RESIDUELS g/l : 12.5

ACIDITE TOTALE / H₂SO₄ g/l : 3.85

Ph : 3.5

RENDEMENT hl/ha : 53.2

VENDANGES : MANUELLES

TERROIR : L'Alliance 2020 est issu de l'assemblage de sylvaner (très aromatique et fruité) avec du Chasselas, du Pinot Auxerrois provenant des sols granitiques de Kientzheim et Sigolsheim.

VINIFICATION : Pressurage pneumatique doux et lent du raisin entier, débouillage 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 : Ce vin sec et gouleyant produit avec des fruits parfaitement mûrs présente des arômes de fleurs blanches, une minéralité fine et une finale 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.