

LES BLANCS | EXPRESSION



Agapé Fusion

Assemblage de Pinot Gris, Riesling & Gewurztraminer

Viticulture

Les raisins sont issus de différentes parcelles entre Ribeauvillé et Riquewihr.

Les vignes sont labourées et enherbées un rang sur deux. Le travail de la vigne, selon les méthodes de la culture biologique, s'effectue avec soin et sans produits chimiques, afin de respecter les équilibres naturels.

Vinification

Les vendanges sont manuelles avec pressurage en raisins entiers, une fermentation lente et un élevage sur lies fines.

Les différents cépages sont vinifiés séparément et assemblés avant la mise en bouteille.

Caractéristiques

Vin sec avec une fraîcheur et une belle acidité.

Nez de fruits jaunes tel que la pêche blanche, ainsi que des notes de fruits exotiques.

Accords mets et vins

Ce vin se déguste en apéritif et sur les entrées, s'accorde parfaitement avec des gratins de légumes.

“Fusion” Appellation AOC Alsace

Cépage	Pinot Gris Riesling Gewurztraminer
Âge des vignes	35 ans en moyenne
Rendements	65 hl/ ha
Degré	13°
Sucres résiduels	3 g / l
Acidité	5,2 g / l
Potentiel de garde	3 à 5 ans
Servir	Entre 8°C et 10°C
Conditionnement	Bouteille flûte 75cl

