

LES BLANCS | EXPRESSION



Agapé Fusion

Assemblage de Pinot Gris, Riesling & Gewurztraminer

Viticulture

Les raisins sont issus de différentes parcelles entre Ribeauvillé et Riquewihr. Elles sont récoltées en même temps avec le souci de garder une belle fraîcheur.

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 avec une fermentation lente et un élevage sur lies fines.

Caractéristiques

Vin sec et avec une belle acidité qui donne toute la digestibilité du vin.

Nez de fruits jaunes tel que la mirabelle sur une note exotique.

Accords mets et vins

Ce vin se déguste en apéritif et en entrée et s'accorde parfaitement avec des gratins de légumes..

“Fusion” Appellation AOC Alsace

Cépage	Pinot Gris 50% Riesling 35% Gewurztraminer 15%
Âge des vignes	35 ans en moyenne
Rendements	65 hl/ ha
Degré	13°
Sucres résiduels	3 g / l
Acidité	5,8 g / l
Potentiel de garde	3 à 5 ans
Servir	Entre 8°C et 10°C
Conditionnement	Bouteille flûte 75cl

