



GENTIL 2024

EN QUELQUES MOTS : Unique assemblage en Alsace avec un cahier des charges. Créé en 2011 sur le domaine, nous avons toujours à cœur de donner un vin frais, fruité, très aromatique avec une jolie structure en bouche quelques soit le millésime ou la variation d'assemblage. Un vrai vin de plaisir avec du caractère.

APPELLATION : A.O.C. Alsace

PAYS : France

CÉPAGE : 50% Riesling, 20% Gewurztraminer, 20% Muscat, 10% Pinot Gris

COULEUR/TYPE : Vin blanc sec

SUCRES RÉSIDUELS : 4,9g/L

ACIDITÉ TOTALE : 4,1g/L H₂SO₄

ALCOOL : 12,8% vol.

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 35 ans

GARDE : 5 à 7 ans

TERROIR : Granit à deux micas, alluvions du Rhin, calcaire du Muschelkalk

VINIFICATION : Récolte manuelle, pressurage pneumatique doux et lent, fermentation alcoolique d'environ 3/4 semaines, élevage sur lies fines de minimum six mois.

DÉGUSTATION : Ce vin présente une robe jaune or blanc avec de belles larmes. Le nez est ouvert, explosif, sur des notes d'agrumes, de fruits exotiques, de fleurs blanches. La bouche est souple, élégante, avec une belle fraîcheur sur des arômes fruités avec une touche minérale en finale.

ACCORDS : Carpaccio de poissons ; Chèvre ou brebis frais ; Gravelax de cabillaud ; Matelote de poissons ; Apéritifs ; Duo d'asperges ; ...

