

## Coline Libre - 2022



### Notes de dégustation

Au nez s'expriment des arômes de fleurs de sureau et d'oranges amères. A déguster en apéritif ou avec des viandes blanches.

### Vinification et élevage

La vinification commence par un égrappage des raisins puis une macération de 4 jours avec seulement des piégeages manuel.

L'élevage se fait dans des foudres centenaires Alsacien.

### Données techniques

#### Cépages

Assemblage insolite de Gewurztraminer, Muscat et Sylvaner.

#### Superficie

1 HA

#### Degré d'alcools

12,7°

#### Age du vignoble

60 ans en moyenne

### Conseils

#### Garde

10 ans

#### Sucres résiduels

0,0gr/L

#### Densité de plantation

5000 pieds/HA

#### Rendements

50 HL/HA

#### Terroir

Terroir calcaire-grès issus du cru Freiberg traduit par Coline Libre

#### Service

Chambrier entre 12 à 16°C