

Wine Brothers -2022



Notes de dégustation

A la dégustation, vous serez emportés par de gourmands arômes de noisettes grillées et de pêches.

Dynamique, Minéralité et Partage sont les maîtres-mots de cette cuvée !

Vinification et élevage

Wine Brothers est un assemblage de Sylvaner avec de l'Auxerrois en pressurage direct. Ils sont associés à une macération de Pinot Gris (pendant 4 jours), ce qui lui donne sa couleur chatoyante.

Par ce vin nous avons souhaité vous faire découvrir la complicité qui nous unit en tant que frères. Il a été créé pour être partagé.

Données techniques

Cépages

Sylvaner 40%, Auxerrois 40% et 20% de Pinot Gris

Superficie

2 HA

Degré d'alcools

12,2 °

Age du vignoble

30 ans en moyenne

Conseils

Garde

5 à 8 ans

Sucres résiduels

0,0gr/L

Densité de plantation

5000 pieds/HA

Rendements

60 HL

Terroir

Terroir argilo-marneux issues du cru Kreuzel (petite croix)

Service

Entre 10 et 14°C