

Wine Brothers 2022

Vin vivant – Alsace

FLO &
NICO | MOTZ



Dégustation

Laissez-vous emporter par de gourmands arômes de noisettes grillées et de pêches. Une cuvée à la minéralité affirmée et dynamique, pensée pour le partage.

Température de service : entre 10° et 14°C



Cépages

Assemblage : Sylvaner et Auxerrois en pressurage direct

- 40 % Sylvaner - 40 % Auxerrois

- 20 % Pinot Gris



Terroir

Terroir : argilo-marneux, issu du cru Kreutzels (Petite Croix)

Superficie : 2 hectares

Densité de plantation : 5 000 pieds/ha

Âge moyen du vignoble : 30 ans

Rendement : 60 hl/ha



Vinification & Élevage

Pressurage direct des raisins issus de l'agriculture biologique

Associé à une macération de Pinot Gris pendant 4 jours

Fermentation naturelle sans intrants

Non filtré

Sulfites : uniquement ceux présents naturellement

Mise en bouteille : mai 2023

Informations

Degré d'alcool : 12,0 % vol.

Sucres résiduels : 0,0 g/l

Contenance : 75 cl

Garde : jusqu'à 8 ans

