

Domaine: LE VIGNOBLE DU RÊVEUR  
Nom du vin: Artisan  
Millésime: 2021  
Appellation: Vin de France  
Région géographique: Alsace  
Type de vin: Orange  
Contenant: L 0.75  
Cépage: 40% Gewürtzraminer  
60% Pinot Gris  
Teneur en alcool: 14.5%



Teneur en soufre: 2mg/L de SO2 à la mise en bouteille; 12 mg/L en Total

Âge des vignes: 45 ans

Sols: Sol d'alluvions quaternaires de la commune de Bennwihr

Météo annuelle: Printemps et été pluvieux. Fin d'été caniculaire mais vendange à la fraîche tôt le matin

A la vigne: Vignoble en bio et en biodynamie

Vinification: Macération de 10 jours 100% égrappée. Vin sans soufre, ni filtration. Indice de sucrosité: Sec

Mon ressenti: Un signor vino! Ce vin exhibe une palette aromatique digne d'un "Grand Vin" Un vin comme je les aime. Le nez révèle une grande palette aromatique comme la papaye, l'orange confite, des notes de pétales de rose, de malts grillés... La bouche est vineuse, gourmande, ample avec une belle acidité citronnée rendant compte de la forte personnalité de ce vin. Ses caractéristiques en font un vin de gastronomie

Accords: A servir avec une sole meunière, un tartare de saumon ou des huîtres

Remarques: