

Domaine:	LE VIGNOBLE DU RÊVEUR
Nom du vin:	Singulier
Millésime:	2021
Appellation:	Vin de France
Région géographique:	Alsace
Type de vin:	Orange
Contenant:	L 0.75
Cépage:	15% Pinot Blanc 35% Pinot Gris 50% Riesling
Teneur en alcool:	14.0%
Teneur en soufre:	Sans soufre rajouté
Âge des vignes:	45 ans environs
Sols:	Sol d'alluvions quaternaires de la commune de Bennwihr
Météo annuelle:	Pluie, pluie, pluie toute l'année
A la vigne:	Vignes menées sur fil. Domaine en biologique & biodynamie
Vinification:	Macération carbonique de Riesling et Pinot Gris d'une durée de 10 jours. Vinification en cuve inox sur levures indigènes, élevage d'un an sur lies. Mise en bouteilles sans soufre et sans filtration
Mon ressenti:	Ce vin porte bien son nom. Vin droit, précis et vif aux notes épicées de poivre blanc. L'attaque franche et tannique donne une magnifique tension à ce vin. Aromatique florale inhabituelle pour un vin d'Alsace
Accords:	Un vin étonnant à accorder sur des oeufs en meurette, boulette de boeuf au citron vert et gingembre ou encore un tajine
Remarques:	40Hl/Ha sur 0.7Ha. A servir entre 10 et 12°C

