



## ESPRIT D'ÉPICES

**Millésime : 2011**

Alcool : 13.0%

Acidité : 6.7 g/l AT

Sucre résiduel : 11.3g/l

### **Terroir**

Argilo-calcaire

### **Particularité d'élevage**

Cuvée d'assemblage à base de Sylvaner et de Pinot Gris, avec une petite touche de Riesling. Le Sylvaner qui n'avait pas fini sa fermentation en été 2012 a repris le travail pendant les vendanges 2012, grâce à l'apport de marcs tamisés de Gewurztraminer, riches en levures indigènes actives. Il a gardé du sucre résiduel et a été ensuite assemblé. La durée totale de l'élevage est de 16 mois. Au final un vin corsé, épicé, sec et bien frais : idéal pour la gastronomie.

### **Dégustation**

Robe jaune bronze brillant - arômes intenses et complexes de mirabelle mûre, rose fanée, cannelle, anis étoilé, poivre blanc - bouche ample et nerveuse, aux saveurs de physalis, d'agrumes confits (orange), avec des touches vanillées - finale tendre avec une grande longueur poivrée et minérale.

Température conseillée : 10 à 12 °C

### **Accompagnement**

Apéritif, cuisine sucrée-salée, plats exotiques aux épices douces