

## FICHE TECHNIQUE

*Appellation : AOC Alsace*

**Vin : Gentil d'Alsace 2021**

### Analyses :

- Alcool : 13,1% vol.
- Sucres résiduels : 3g/L
- Acidité totale exprimée en acide tartrique : 8,2g/L
- pH : 3,1
- Indice 1 (Vin sec)



### Vigne et Vignoble :

Cépage : 50% Riesling, 20% Pinot Gris, 15% Muscat, 10% Gewurztraminer, 5% Auxerrois  
Terroir : « Melting pot » de terroir avec des sols alluvionnaires, des granites en décomposition et des loess.  
Exposition : Est, Sud Est et Nord Est  
Travail de la vigne : Enherbement naturel un rang sur deux, second rang labouré  
Traitements : Sans produit chimique, amendement organique  
Récolte : Manuelle  
Vinification : Traditionnelle en foudre avec élevage sur lies jusqu'au mois de mars

### Dégustation :

Le vin possède une belle robe jaune or blanc, avec une très belle brillance et des reflets or. On remarquera aussi de belles larmes fines accompagnées d'un disque très fin.

Le 1<sup>er</sup> nez est ouvert, net, frais et fin. Les arômes sont très explosifs et enivrants. On y trouve des notes de bourgeon de cassis, de muscat, de citron jaune, de mirabelle, et d'agrumes.

Le 2<sup>ème</sup> nez gagne en complexité avec des notes de muscat, de violette, de coquelicot, de citron jaune et vert, et de fleurs d'acacia et tilleul.

L'attaque est sec avec un équilibre sec. L'acidité est bien présente avec une belle matière accompagnée d'un beau gras.

Les arômes en bouche sont toute en souplesse avec des fruits blancs et jaunes, des agrumes, des fleurs blanches et jaunes, sur une trame minérale.

La finale est fraîche, longue, gourmande, salivante et légèrement saline.

Un vin gourmand, frais, puissant, complexe avec beaucoup de fruits.

### Mariage gastronomique :

Carpaccio de poissons ; Chèvre ou brebis frais ; Gravelax de cabillaud ; Matelote de poissons ; Apéritifs ; Duo d'asperges ; ....