

TRY'O 2018

Gamme

Macération

Appellation	AOC Alsace
Cépages	Riesling – Sylvaner – Pinot Gris
Culture	Viticulture biodynamique Vendanges manuelles
Alcool	13,7 % Vol
Sucre résiduel	1,5 g/L
Acide tartrique	4,5 g/L
SO2 total	15 mg/L
pH	3,63
Garde	2018 – 2025
T° de service	12-14 °C



Vinification	Les raisins entiers et égrappés, minutieusement triés, macèrent durant 20 jours puis sont pressés ; la fermentation s'effectue naturellement à partir de levures indigènes. S'ensuit un élevage de 10 mois en foudre, aboutissant à des vins sans aucun ajout ni sulfite.
Dégustation	La macération des raisins entiers lui confère une robe orange tel un jus de raisin. Le nez est très expressif sur des notes florales et des fruits mûrs ; la bouche ample et gourmande est marquée par une belle trame acide.
Accords	Ce vin se déguste à température de cave (trop froid, les arômes seront fermés). Il conviendra parfaitement aux moments conviviaux : à l'apéritif ou en accompagnement de tapas et fromages.