



Geil'low 4 + 2 2024

75 cl

Coup de coeur !

Vinification du Geil'low

Après un pressurage adapté dans nos pressoirs pneumatiques, chaque vin sera vinifié avec le plus grand soin puis élevé quelques mois sur lies fines pour gagner en structure et révéler leur plus belle expression aromatique. Les raisins sont récoltés sur des parcelles sélectionnées afin qu'ils soient suffisamment mûrs pour une récolte plus précoce, dans le but d'obtenir une cuvée AOC Alsace avec un degré d'alcool plus faible. Le Geil'low n'a pas subi de désalcoolisation.

Description du Geil'low

Issu d'un assemblage ce vin est léger et gouleyant, frais avec des notes de fleurs blanches, de fruits croquants et une touche de gourmandise.

Il sera le compagnon idéal de vos crudités, salades composées, fromages frais et sushis.

Aspect technique du Geil'low

Cépage : 50% Pinot Blanc - 50% Muscat
Consommez entre 8° et 10°C
Sucrosité : 0,3 g/l
Alcool : 9.5°

Situation géographique et sol

Argilo-calcaire exclusivement autour de la Cave d'Ingersheim

Potentiel de garde : 3 à 4 ans
