



Chasselas AOC Alsace 2022

75 cl

Coup de coeur !

Vinification du Chasselas

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.

Description du Chasselas

Au nez, le bouquet exhale des notes de fruits à chair jaune et de fruits secs type abricot. La fraîcheur domine un palais gouleyant et le final reste intense de fruits. Il se marie avec des plats simples comme des gratins, des tourtes, ou des entrées froides, des plats de charcuteries, et même sur des cuisses de grenouilles.

Aspect technique du Chasselas

Cépage : Chasselas
Consommez entre 8° et 10°C
Sucrosité : 0.3 g/l
Alcool : 12.5°

Situation géographique et sol

Argilo-calcaire

Potentiel de garde : 1 à 3 ans.
