



## DOMAINE KOBLOTH, L'EMPREINTE, " LA LARME DE MARGAUX " Cuvée d'assemblage, AOC Alsace, Blanc, 2020

AOC Alsace, Alsace, France

La Larme de Margaux, vin de notre gamme L'Empreinte. Vin blanc issu d'un assemblage de tous les 7 cépages alsaciens récoltés à parfaite maturité.

### PRÉSENTATION

Parcelles de Vieilles Vignes, vin de caractère, élégant et doux.

### LE MILLÉSIME

Le rafraîchissement de la fin de l'été nous a laissé de très belles acidités, bien mûres.

### SITUATION

Vieilles vignes situées tout autour du domaine, que nous choyons comme un enfant. Les raisins qui en sont issus sont jaunes dorés, confits dû à un rendement faible.

### TERROIR

Terroir de grès en décomposition.

### VINIFICATION

Pressurage long, fermentation en cuve inox 1 mois,

### ÉLEVAGE

4 mois en cuve inox.

### CÉPAGES

Auxerrois 42%, Sylvaner 40%, Muscat blanc à petits grains 5%, Gewurztraminer 5%, Pinot gris 5%, Riesling 2%, Pinot Noir 1%

### DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Entre 40 et 60 ans  
Sucre résiduel: 10 g/l

### 12,5 % VOL.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

### SERVICE

Servir entre 8 et 10°C

### POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans

### DÉGUSTATION

Vin aux notes fruitées, confits, abricot, miel.

### ACCORDS GOURMANDS

En apéritif, avec des mets sucrés / salés, ou à la fin d'un bon repas.

