



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.

