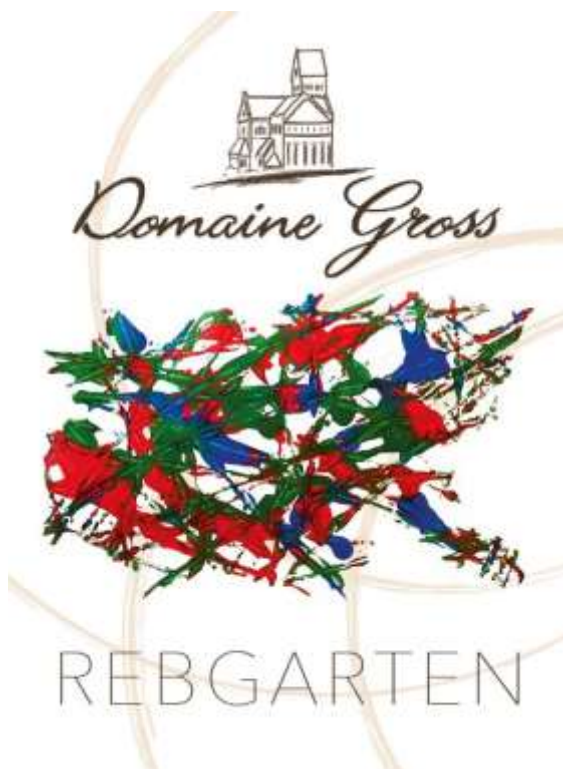




REBGARTEN 2018



Gamme

Macération

Appellation	AOC Alsace
Cépage	Sylvaner
Terroir	Loess
Culture	Viticulture biodynamique Vendanges manuelles

Alcool	14,30 % Vol
Sucre résiduel	4,7 g/L
Acide tartrique	6,3 g/L
SO2 total	10 mg/L
pH	3,52
Garde	2018 – 2033
T° de service	12-14 °C

Vinification	Les raisins entiers et égrappés, minutieusement triés, macèrent durant 45 jours puis sont pressés ; la fermentation s'effectue naturellement à partir de levures indigènes. S'ensuit un élevage de 10 mois en foudre, une filtration légère, 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 fin et sensuel avec des arômes d'amande et d'abricot mûrs ; la bouche est soyeuse, légèrement tannique, ponctuée par une finale saline.
Accords	Ce vin se déguste à température de cave (trop froid, les arômes seront fermés).



Domaine conduit en culture
bio-dynamique depuis 2006.
Contrôle ECOCERT France SAS.

Domaine Gross

11 rue du Nord – 68420 Guebenschwihr
Tel : +33 (0)3 89 49 24 49 – Mob : +33 (0)6 76 53 04 58
Mail : contact@domainegross.fr

N° Siret : 410 055 495 00023 – Code NAF : 011A
N° TVA : FR81410055495 – N° Accise : FR93219E0083