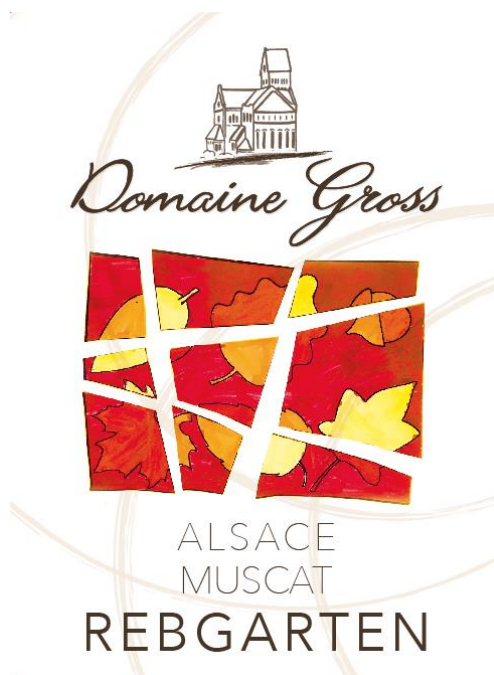




REBGARTEN 2016



Gamme

Terroir

Appellation	AOC Alsace
Cépage	Muscat
Terroir	Calcaire
Culture	Viticulture biodynamique Vendanges manuelles
Alcool	12,20 % Vol
Sucre résiduel	3,4 g/L
Acide tartrique	4,0 g/L
pH	3,5
Garde	2016 - 2031
T° de service	7-8 °C

Vinification	Une macération pelliculaire sur pressoir durant 20 heures permet une extraction aromatique en douceur. La fermentation se fait naturellement à partir des levures indigènes. S'ensuit un élevage sur lies totales en cuve inox durant 10 mois. La filtration et la mise en bouteilles ont eu lieu en août 2017.
Dégustation	Le nez aérien dévoile des notes de fleurs blanches et fleurs d'acacias ; la bouche est fraîche et délicate, marquée par des notes de fruits à chaires blanches et d'amandes douce. Un vin sec sans acidité excessive.
Accords	Ce vin sublimerait vos apéritifs, poissons crus, saumons ou encore fromages.



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