

# WILLM

## Cuvée Meli Melo 2019



Cette nouvelle cuvée à base RIESLING et de PINOT GRIS vous surprendra au cours d'un repas. Ce vin sec et aromatique est réellement rafraîchissant et accompagnera notamment tous vos plats de poissons.



**2019:** Des précipitations régulières au printemps favorisent le démarrage progressif de la végétation dès la mi-avril. La sécheresse de juillet n'occasionne aucun dommage sur les grappes, protégées par le feuillage dense produit au printemps. Les précipitations abondantes début août et la quantité modérée de fruits hâtent la récolte dès début septembre. De petites grappes, à l'aromatique concentrée et peu de jus, produisent des vins aux très belles acidités et à la richesse en sucre idéale. Un grand millésime à comparer à 2017 et 2010.



Pressurage lent des baies.

Sélection minutieuse des jus puis débouillage fin à basse température.

Fermentation alcoolique à basse température (18 °C), suivie d'un élevage sur lies fines pendant 2 à 3 mois. Les vins sont ensuite soutirés, traités et stabilisés par le froid.

Repos en cuve, en attendant mise en bouteille entre 8 et 10 mois après les vendanges.



Robe jaune pâle aux subtils reflets verts, cette Cuvée dévoile de belles notes de pêche, de poire et de rhubarbe. C'est un vin rafraîchissant, bien équilibré avec une attaque franche et des arômes délicats de fruits blancs.



Buffet champêtre, tataki de thon et choux kale, carpaccio d'orange à la sicilienne.



Alcool : 13,0% vol.

Sucres résiduels : 5,6 g/l

Acidité Totale: H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> : 4,36 g/l

### Température de service:

8-10 °C

### Potentiel de garde:

A déguster dès aujourd'hui ou à conserver jusqu'à 5 ans.

## LA MAISON WILLM

6 Grand Rue ■ 68420 EGUISHHEIM

E-mail : [contact@alsace-willm.com](mailto:contact@alsace-willm.com)

