

Meli Melo 2016



Depuis 1929, nous assemblons des vins d'Alsace à partir de cépages nobles. 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.



Millésime avec un hiver relativement doux, été chaud et ensoleillé puis un automne assez frais permettant d'atteindre la maturité des raisins destinés à la production des vins tranquilles durant la mi septembre.



Le vignoble d'Alsace, adossé au versant est du Massif des Vosges, est installé sur un piémont composé d'une succession de collines, entre 200 et 400 m d'altitude en moyenne. Les expositions sud et sud-est, ainsi que la conduite particulièrement élevée de la vigne, offrent aux raisins un rayonnement solaire maximal.



Pressurage lent des baies.

Sélection minutieuse des jus puis débouillage fin à basse température.

Fermentation alcoolique à basse température (18°) qui dure de 1 à 1,5 mois, 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 .



D'une 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.



De l'apéritif au dessert, il accompagne tous les plats : poissons, volaille, salades.

Température de service: 9 – 12 C °

Potentiel de garde: 3 à 5ans



Alcool : 12 .57% vol.

Sucres résiduels : 8.96 g/l

Acidité Totale: H₂SO₄ : 3.93g/l

