

WILLM

Cuvée Meli Melo 2016



Température de service: 8-10 C°

Potentiel de garde:

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



Médaille d'Argent International Wine Challenge 2017



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.



2016: 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.



Pressurage lent des baies.

Sélection minutieuse des jus puis débouillage fin à basse température.

Fermentation alcoolique à basse température (18°), 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.



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



Alcool : 12,57% vol.

Sucres résiduels : 8,96 g/l

Acidité Totale: H₂SO₄ : 3,93 g/l



SEC DEMI-SEC MOELLEUX DOUX

LA MAISON WILLM

6 Grand Rue ■ 68420 EGUISSHEIM

Tél.(33) 03 89 41 24 31 ■ Fax (33) 03 89 24 20 54 ■ E-mail : contact@alsace-willm.com

