



SEPPELE

2019



Cépage : 50% Pinot Gris 50% Pinot Blanc

Terroir : Argilo-calcaire

Age moyen des vignes : 25 ans



Viticulture : En conversion AB, enherbement total, taille guyot double



Vinification : pressurage directe, débourage statique à froid, fermentation alcoolique en cuve inox. Fermentation malolactique et élevage en fût de chêne pendant 9 mois.



Dégustation : alcool 13,5% - sucre 2,9g/L—acidité totale 3,45g/L

Arômes de fruits jaunes mûrs et boisés, bouche ample et puissante, finale saline.



Accords : filet mignon de porc farci, saumon en papillote, camembert coulant ,

Température de service : 7 à 10°C

Garde : 2 à 5 ans