

Le Fifty-Fifty



Il s'agit d'un assemblage de cépages dominé par le Gewürztraminer, qui assure l'intensité de l'expression et le Riesling-Sylvaner, cépage aromatique également, qui confère du nerf et de la fraîcheur au produit.

Repères œnologiques

Appellation	Assemblage de cépages, vin de Pays
Cépage	Gewürztraminer & Riesling principalement, Muscat & Bacchus
Production	750 g/m ²
Lieux de production	-
Vinification	en cuve sur lies fines. Légère macération pré-fermentaire
Teneur en alcool	13.0% vol.

Dégustation

Sa robe, jaune pâle, présente des reflets jaunes 'or' et des reflets verts. Il est éclatant au nez, presque explosif avec son expression fruitée intense où se mêlent des notes de fleurs d'oranger, d'agrumes, de cassis, de musc et une touche minérale. En bouche, il est rafraîchissant ; d'abord tendu, il révèle une franche douceur qu'accompagne une multitude d'arômes fruités, frais et rémanents.

Accords gourmands

Sa fraîcheur en fait le vin d'apéritif pour les soirées d'été. Il est presque idéal en toute occasion ou circonstance. Chic et choc, il surprend les convives lesquels, le plus souvent, ne s'attendent pas à un tel feu d'artifices. Au repas, il s'accorde idéalement à une multitude de hors d'œuvres relevés, à la cuisine exotique et le sweet & sour en général.

Conservation & Service

Temps de garde	1 à 2 ans
Température de service	10° à 12° C