



GAMME EQUINOXE Femme Fatale 2

APPELLATION

AOP Alsace

CÉPAGES

40% Pinot Gris, 30% Gewurztraminer, 30% Sylvaner

TERROIR

Vielles vignes, d'une moyenne de 50 ans, issues d'une complantation sur le lieu-dit « Ortel ». Ce lieu-dit de renom est situé juste en dessous du Grand Cru Pfersigberg. Les vignes sont cultivées selon les principes de l'agriculture biologique et biodynamique (label Biodyvin). Elles puisent leurs ressources dans des sols argilo-calcaires.

VINIFICATION

Vendange manuelle, des trois cépages en même temps (complantation), avec tri des raisins à la vigne. La vendange est égrappée à 60 %, elle macère ensuite pendant 20 jours, puis pressée longuement et doucement. Produite à partir de levures indigènes, la cuvée « Femme Fatale 2 » ne voit aucun intrant durant tout le processus de vinification, seule une dose minimale de soufre est ajoutée à la mise en bouteille. Le raisin se suffit à lui-même du fait de sa qualité et de la grande précaution apportée par le vigneron dans sa manipulation. La cuvée « Femme Fatale » voit le jour sans clarification, sans filtration, tout se fait naturellement durant l'élevage (100% barrique de chêne pendant 6 mois).

NOTES DE DÉGUSTATION

La cuvée « Femme Fatale 2 » est l'édition EQUINOXE de l'Automne 2021. C'est un vin blanc de macération, autrement dit un vin blanc vinifié comme un rouge : un vin orange. L'expression aromatique du vin est richement nuancée : écorce d'orange, figue sèche, fleurs séchées, épices douces... La bouche est vive, soutenue par une sève enveloppante qu'allonge une finale minérale. Fin et structuré, c'est un superbe vin orange qui nous exhorte à tenter mille accords.



#boldwinesboldattitudes
#frenchbeaches

