



Gewurztraminer Tout Terriblement Petillant

Origines

- ❖ Cépage(s) : 100% Gewurztraminer
- ❖ Sol : Argilo-calcaire
- ❖ Taille : Guyot double en Poussard
- ❖ Vinification : méthode ancestrale
- ❖ Pression en bouteille: 1.8 bar
- ❖ Mode de culture Biodynamique

Vinification

Pressurage lent en raisin entier, levure indigène. Tout Terriblement est un Pétillant Naturel. Ce vin est mis en bouteilles durant sa fermentation et la continue dans un milieu clos. Une pression de plusieurs bar se crée dans la bouteille.

- ❖ Respect de la charte de vinification des vins naturels
- ❖ Degré final 13.5 %
 - So2 Naturel : <13mg/l
 - Sucre résiduel : 10g/l

Appréciation gustative

Tout Terriblement est un pétillant naturel, ce vin est mis en bouteilles durant sa fermentation ce qui permet la création de fines bulles naturelles très aromatiques avec des senteurs caractéristiques de miel et de litchi.

Conseil

A ouvrir au moment de servir à une température de 8C.

Il accompagne vos apéritifs et la cuisine asiatique ou indienne, notamment si elle est à base de lait de coco, de gingembre etc.