



LA MANDOLINE

Origines

- Cépages : 20% Pinot Blanc, 20 % Riesling, 20% Sylvaner, 10 % Muscat, 20% Pinot Gris, 10% Gewurztraminer.
- Age moyen de vignes : 35 ans
- Terroir : les coteaux du Kefferberg sur un sol Argilo-calcaire
- Taille : Guyot double en Poussard
- Mode de culture Biologique et Biodynamique

Vinification

Pressurage lent en raisins entiers vendangés à la main, les levures indigènes permettent une fermentation spontanée. Cette cuvée a été élevée pendant 24 mois.

- Respect de la charte de vinification des vins naturels
- Elevage : 24 mois en foudre
- Degré final : 13,5 %
- Sucre : 0,3g/l
- SO2 Naturel : 15 mg/L

Appréciation gustative

Cet assemblage de plusieurs cépages a été vinifié comme un vin blanc sec de gastronomie. Ne soyez pas troublé par sa teinte légèrement orangée qui rappelle que la Mandoline est composée d'une multitude de raisins différents. En bouche, le vin est ample, généreux et complexe.

Conseil

De l'entrée au plat de viande en passant par le plateau de crustacés et tout type de fromage, son universalité gastronomique lui permet de s'adapter à tous vos repas. Pour qu'il puisse libérer pleinement ses arômes, vous pouvez l'aérer en le débouchant deux heures avant de le déguster.



Domaine Brand, 13 Rue de Wolxheim, 67120 Ergersheim

domainebrand@gmail.com - www.domainebrand.fr