



VINS D'ALSACE DES CHASSEURS DE LUNE

Blanc Bec

Sec, racé, frais et fruité.

Sec

Demi-sec

Moelleux

Doux



Service

7° à 9°



Garde

0 - 2 ans



Élevage

6 mois sur lies fines

Identité

Un vin de plaisir issu du subtil assemblage de 3 cépages alsaciens : Sylvaner, Riesling et Pinot Gris. Sec, racé, frais et fruité, c'est l'invité idéal de vos moments de convivialité !

Vinification

Fermentation alcoolique en cuve inox, suivie d'un élevage sur lies fines de plus de 6 mois.

Dégustation

Œil

Jaune clair.

Nez

Ouvert et expressif, avec des notes fraîches d'agrumes (citron, pamplemousse) et de fleurs blanches.

Bouche

L'attaque fraîche se prolonge en une finale croquante et fruitée.

