



AOP ALSACE

Domaine G.Metz - Harmonie



Cépages : Pinot Blanc, Pinot Auxerrois, Pinot Gris.

Terroir : Argilo-Calcaire

Vinification : - Vendanges manuelles avec tri. Pressurage basse pression.

Débourbage à froid (24 à 36 heures). Filtration des bourbes et réincorporation. Fermentation par levures indigènes avec contrôle de température en cuve inox. Assemblage selon le millésime avant mise.

Dégustation : Au nez : très ouvert, notes de fleurs blanches. - En bouche : belle rondeur, notes de fruits à coque.

Accord mets/vin : Apéritif, charcuterie, salades, plats végétariens, vin de soif