MUSCAT Sec Vieilles Vignes 2020 Dom LOBERGER A.BIO BIODYVIN

Vin sec au goût de fruit particulièrement prononcé raisins mûrs, acacia,, il donne l’impression de croquer le raisin frais. Il convient d’une façon pa

Référence : 400056

Prix : 16.80 €

Descriptif :

MUSCAT Sec Vieilles Vignes 2020 Dom LOBERGER A.BIO

Le Domaine LOBERGER est établi en Alsace, dans le petit village de Bergholtz, niché au creux des collines sous-vosgiennes, berceau géologique propice à la naissance de grands vins comme le vignoble Alsacien en a le secret. C'est en 1984 que Jean-Jacques LOBERGER prend la tête de l’exploitation et se tourne vers l’agriculture biologique et biodynamique.Le vignoble est situé en altitude 250 à 480 mètres sur des pentes atteignant 60%.Le vignoble est travaillé dans le respect le plus total de l’environnement en suivant les préceptes de l’agriculture biologique et biodynamique. Tout intrant chimique ou produit de synthèse est exclus.A leur place, sont utilisées des « tisanes de plantes » (prêle, osier, orties entre autres) et différentes préparations homéopathiques pour dynamiser le sol et la vigne.

notes de dégustation :

Vin sec au goût de fruit particulièrement prononcé raisins mûrs, acacia,, il donne l’impression de croquer le raisin frais. Il convient d’une façon parfaite pour l’apéritif. Au nez et au palais, son arôme étonnamment de fruits frais, sur le raisin , est extrêmement équilibré , à découvrir absolument ....

cépage: 100% muscat,sur sols 40% argilo-calcaro-gréseux – 60% volcanique / 40% clayey-chalky-sandstone – 60% volcanic , Altitude de 260 à 315 m,une vinification très peu interventionniste confère aux vins de l’authenticité et le respect de leur terroir.

accords : apéritif, asperges, sushis,soupe potage ou potage aux asperges,avocat farci au crabe,terrine de poissons,fondue vigneronne,nems,rougail de crevettes,gratin d'endives au saumon,bleu,saint agur,chevrotin des Aravis,

T°S: 8°C

G:2025

Lien vers la fiche du produit