



Appellation : Vin De France.

Dénomination Commerciale : Cuvée M Addict Blanc ½ Sec 2024.

Terroir : Anciennes îles argilo calcaire affleurement silex.

Densité : 5 500 pieds à l'hectare.

Mode de Culture : Mode de culture alternatif basé sur le bon sens et le respect de notre terroir. Vin issu d'une Exploitation Haute Valeur Environnementale certifiée niveau 4. Travaille du sol mécanique (0 herbicide).

Cépages : 70% Gewurztraminer, 10% Riesling et 20% Colombard.

Vinification :

Pressurage direct pneumatique basse pression avec séparation des jus de presse. Fermentation lente avec contrôle des températures pour extraire un maximum d'arômes. Pas de fermentation malolactique.

Le Gewurztraminer est partiellement fermenté pour conserver un sucre résiduel naturel dans le vin de 20 à 24 grammes selon les millésimes.

Utilisation de l'azote pour réduire l'apport en soufre de nos vins.

Elevage et mise en bouteille :

Elevage court en cuve inox.

Assemblage définitif décidé en fin d'année.

Mise en bouteille précoce pour préserver fraîcheur et arômes.

Distribution : Cette cuvée M est exclusivement réservée aux professionnels cavistes, restaurateurs et à la vente directe.

Format disponible :

Bouteilles 75 cl.

Garde : A boire dans les 18 mois. Pas d'intérêt à la garde.

Notre appréciation :

L'Addict Blanc est surprenant, original et inclassable. Le nez floral est typique du Gewurztraminer. La couleur est limpide. La bouche est gourmande à l'attaque et distille des arômes de pêches, litchis et fruits à chaires blanche confits. L'évolution laisse apparaître une légère tension sans perturber l'équilibre générale. La Cuvée M Addict Blanc convient parfaitement à l'apéritif et sur des accords mets/vins surprenants dont les sommeliers raffolent ! A servir frais entre 10° et 12°C.

