

BLANC D'UNION 2022



DAMBACH-LA-VILLE • ALSACE

Degré alcoolique : 13°
Sucre résiduel : 2,9 gr/L
Acidité tartrique : 6,40 gr/L
Ph : 3,20
Garde : 1 à 10 ans
Dégustation : 9° - 11°

TERROIR

Sol : Argilo-granitique
Climat : printemps chauds, étés secs et ensoleillés,
longs automnes et hivers froids

VINIFICATION

50% Riesling, 50% Sylvaner
Vinification ancestrale, fermentation par levures
indigènes, soutirage puis élevage sur lies fines
durant 10 mois avant la mise en bouteille au domaine

DÉGUSTATION

Nez frais et expressif aux notes d'abricots
Bouche aromatique, salivante et désaltérante
Un vin sec et minéral à déguster aussi bien à
l'apéritif, qu'à table avec viandes blanches,
poissons et plats végétariens



noté
92/100
par Yves
Beck*

*yvesbeck.vin - Spécial Alsace Août 2023



32, rue Clémenceau
F 67650 – Dambach-la-ville

WWW.DOMAINE-SPEITEL.COM



domaine.speitel@gmail.com
+33 (0)3 88 92 48 11