



HAYDI



Riesling - 2024 - Limon Sableux



Vinification

Vinitication ancestrale, fermentation par levures indigènes, soutirage puis élevage en contenant bois sur lies fines durant 10 mois avant la mise en bouteille au domaine

Dégustation

Issu du lieu-dit Haydi, ce terroir lui confère acidité et fraîcheur,
En bouche ce vin est croquant, expressif et sapide
Il sublimerà vos plats à base de poisson, se mariera bien avec une choucroute.

Degré alcoolique : **12,5°** - Sucre résiduel : **1 gr/L** - Acidité tartrique : **5,98 gr/L**

Ph : **3,30** - Garde : **1 à 20 ans** - Dégustation : **10°**