



BLANC D'UNION



Alsace - 2023 - Marnes et Argiles

Assemblage Riesling et Sylvaner



DEPUIS 1889

LOUIS SPEITEL

DAMBACH-LA-VILLE

Vinification

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

Degré alcoolique : **13°** - Sucre résiduel : **5 gr/L** - Acidité tartrique : **5.45 gr/L**

Ph : **3,30** - Garde : **1 à 10 ans** - Dégustation : **9° - 11°**