



L'UNIK

APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : Assemblage de Pinot blanc, Sylvaner, Muscat, Pinot gris et Gewurztraminer

MODE DE CONDUITE : En 2021, nous avons perdu 80% de notre récolte à cause du mildiou. Cette cuvée assemble tous les blancs de ce millésime capricieux.

SOLS : Tous nos terroirs

ALCOOL : 13,0 %

SUCRE RÉSIDUEL : 10 g/l

ACIDITÉ TOTALE : 4,50 H₂SO₄ g/l

GARDE : 15 ans

T° DE SERVICE : 12 à 14° idéalement.

STYLE : C'est un vin fruité, gourmand avec une légère sucrosité.

ACCORDS : Idéal à l'apéritif, il s'accordera à merveille avec des spécialités fromagères, des plats épicés mais également des desserts fruités et peu sucrés.



CERTIFICATIONS ECOCERT ET DEMETER

