Orange- Coucou
Vin de France 2022

Culture	Cépages	Service	Alcool
Biologique. en biodynamie, sans sulfites ajoutés.	100% Gewurztraminer	12°	14%

Economisez de l'eau, buvez Pépin !

Vaillants

Acidité
Onctuosité
Intensité

Frais | Nature | Orange | Fruité

Service

L'accord parfait
Plateau de fromages à pâte cuite

Le contre-pied facile
Apéritif ensoleillé en terrasse.

Apogée	Garde
2024	2025

Dégustation

Oeil
Orange intense, légèrement trouble car il n'y a pas de filtration.

Nez
Notes d'agrumes, d'épices douces et de pomme/poire., très net. On a presqu'une tarte tatin dans notre verre.

Bouche
Exactement come au nez, on a un bel équilibre entre l'amplitude et la fraîcheur apportée par les tanins bien intégrés. Une belle acidité apporte de la fraîcheur.

Pépin

Tout le vignoble est en agriculture biologique depuis une vingtaine d'années et en Biodynamie depuis 2003. En 2016, le domaine a construit un chai bioclimatique où ils vinifient leurs propres vins en totale indépendance. Ce chai, situé au centre de la route des vins d'Alsace, est un bâtiment passif construit en bois et en paille. Cette réalisation de 5000 bottes de paille auto-portées, fait d'elle la plus grande construction d'Europe à ce jour. Tout le travail du vignoble est fait à la main, en agriculture biodynamique. La vigne est au centre de l'attention afin de rester fidèle aux besoins du vin et de la nature.

Pays
France

Région
Alsace

Appellation
Vin de France

Orange- Coucou

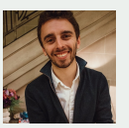
Vin de France 2022

Les alibis d'ouverture

- Un vin orange ?
- J’adore ta robe.
- Un rafraichissement ?

L'avis de l'expert Vineaste

Chaque cuvée « Pépin » est issue de vignes cultivées en BIO, vendangées à la main, sans intrants à la vinification, en utilisant uniquement des levures indigènes et sans ajout de sulfites. Cette cuvée est un somptueux vin orange clair avec des notes de pêches, de mirabelles, et légèrement de cannelle. Enfin, en bouche, c'est très frais et ample. Et surtout complété par des notes d'épices et des tanins bien incorporés.



Martin B.
Expert Vineaste

Votre avis

☆ ☆ ☆ ☆ ☆

Mots clés

Partagez-le en ligne !