

## Pépin Orange n°20- Pépin

Vin de France 2022

### Culture

Biologique, en  
biodynamie, sans  
sulfites ajoutés.

### Cépages

100%  
Gewurztraminer

### Service

12°

### Alcool

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 presque une tarte tatin dans notre verre.



### Bouche

Exactement comme 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

**Pépin Orange n°20- Pépin**

Vin de France 2022

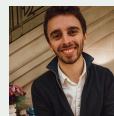
## Les alibis d'ouverture

- Un vin orange ?
- J'adore ta robe.
- Un rafraîchissement ?

## 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 !

