



M A I S O N
CROCHET

VIGNERONS, CHAMBRES ET TABLE D'HÔTES

Lubie

Vin de France



Lubie 2020 est une macération courte de raisins blancs aromatiques.

Raisins issus du Domaine Muller-Koeberlé, vinifiés par nos soins.

ASSEMBLAGE

60% Gewurztraminer - 40% Pinot Gris

TERROIR

Granitique de Saint-Hippolyte en Alsace.

VITICULTURE

Conversion biologique.

Vignoble en biodynamie, agroforesterie.

VINIFICATION

Raisins vendangés à 1 semaine d'intervalle et vinifiés séparément.

Macération 8 jours grappes entières, sans remontage. Fermentations indigènes.

Elevage 6 mois en fût.

Assemblage des 2 cépages avant mise.

Mise en bouteille : **Mai 2021 sans filtration ni intrants.**

DÉGUSTATION

Le nez rassemble les fruits rouges issus du pinot gris et les notes exotiques du Gewurztraminer.

La bouche est ample et ronde se finissant sur une note minérale et un zeste d'amertume.

Accord met/vin : cuisine du monde.

A servir entre 10 et 12 °C.

Alc. 13%