

Les Confidentielles

C'est l'aboutissement du lien fusionnel entre le vigneron et son terroir, des vins indisciplinés, mystérieux, atypique, hors normes...

Ces vins ont la force de leurs fruits, de leurs terroirs et l'ambition du vigneron. A travers des vieillissements, des élevages ou des assemblages spécifiques.

AOC Alsace

Gaïa
Vin blanc sec 2017



Silène by Louis
Vendanges Tardives Pinot Gris



Eos
Vendanges Tardives Gewurztraminer



Helios
Sélection de grains nobles Pinot Gris



Mateo by Dionysos
Pinot Noir



Le petit plus: Assemblage de nos plus beaux terroirs.

Dégustation: Vin blanc de plaisir, frais, plaisant, fruité avec des notes de fleurs blanches. Belle longueur, vivacité franche et persistante.

Accords: idéal en apéritifs dînatoires, avec un poisson grillée, de la volaille, des asperges en sauce...

Vieillessement: 5 à 10 ans

T°C service : entre 8 et 10°

Le petit plus : Pinot Gris cuvée Louis

Dégustation: Vin blanc de gastronomie, moelleux, fruité aux notes mielleuses, botrytis. Belle longueur, marqué par la délicatesse du cépage.

Accords: avec du foie gras, des accords sucrés salés, en apéritifs ou un kougelhof...

Vieillessement: 8 à 10 ans

T°C service : entre 8 et 10°

Le petit plus : Gewurztraminer vendanges tardives

Dégustation: Vin blanc de gastronomie, moelleux, fruité aux notes exotiques, botrytis. Belle longueur, marqué par l'ampleur du cépage.

Accords: avec du foie gras, en apéritifs ou un kougelhof...

Vieillessement: 8 à 10 ans

T°C service : entre 8 et 10°

Le petit plus : Pinot Gris de sélection grains nobles

Dégustation: Vin blanc liquoreux, fruité aux notes de fruits jaunes, botrytis. Belle longueur, marqué par l'ampleur du cépage.

Accords: avec du foie gras, en apéritifs ou un kougelhof...

Vieillessement: 8 à 10 ans

T°C service : entre 8 et 10°

Le petit plus : élevage en barrique, non filtré

Dégustation: Vin rouge, structuré, aux tanins soyeux, fruité aux notes de cerises noires. Belle équilibre, vivacité franche et persistante.

Accords: avec de la charcuterie fumée, de la viande rouge grillée...

Vieillessement: 5 à 8 ans

T°C service : entre 10 et 12°