

ALSACE GENTIL « EPICE » 2019

Christophe Mittnacht



Situation : C'est au pied de l'église fortifiée de Hunawähr, que depuis trois générations, la famille Mittnacht élabore des vins de haute expression.

Après avoir conduit le domaine familial au côté de son cousin Marc, travaillé en agriculture biologique et biodynamique (certifiée Demeter), Christophe Mittnacht prend son indépendance et donne libre court à son inspiration et produisant une large gamme de vins vivants et précis. Assurément un vigneron à suivre de près lors des prochaines années.

Encépagement : 60% Gewurztraminer, 20% Pinot Gris et 20% Pinot Blanc

Terroir : Marno-Calcaire, vignes de 30 ans

Température de Service : 9°C

Potentiel de Garde : A consommer sur la jeunesse du fruit

Type : Demi-sec

Observations : Cette cuvée est le résultat d'un travail commun entre une cheffe japonaise et un vigneron alsacien. Elle a spécialement été conçue afin d'obtenir un vin qui serait en symbiose avec des plats relevés, épicés et aigre-doux de toute origine.

Ce vin arbore une jolie robe or pâle. Au premier nez de légères touches de litchi apparaissent, après aération, s'émane des notes d'épices. En bouche, la fraîcheur du jus de raisin est sublimée par une délicate saveur florale. Une légère sucrosité et une acidité en filigrane qui lui procure un bel équilibre. Une mixité d'arômes est présente mais aucun ne l'emporte, c'est un vin bien construit et maîtrisé.

Quelques accords : En apéritif, fromages à pâte persillées, cuisine Asiatique...

