

ALSACE GENTIL « EPICE » 2023

Christophe Mittnacht



Situation : C'est au pied de l'église fortifiée de Hunawihhr, 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 : 65% Gewurztraminer et 35% de Pinot blanc

Terroir : Marno-Calcaire, vignes de 30 ans

Température de Service : 9°C

Potentiel de Garde : 5 ans

Sucre résiduel : 15g /L

Observations : Cette cuvée est le résultat d'un travail commun d'un couple entre une cheffe japonaise et un vigneron alsacien. 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 : Gastronomie chinoise, Cuisine indienne, Coréenne, Thaïlandaise, Mexicaine... Il peut aussi être parfait à l'apéritif, fromages affinés ou desserts...

