

"Pépin" orange



Prix du produit :

90,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ALSACE

Vigneron(ne): Fam. Dietrich (ACHILLEE, Alsace)

Millésime: NM

Appellation: Vin de France (Alsace)

Couleur: orange

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Pépin

Cépage dominant: auxerrois

Alcool (%/vol.): 13,5

Description brève du produit :

Du pur **PLAISIR** ! Un vin "**Nature**". Cépages Auxerrois, sylvaner, muscat et gewurztraminer... rien que ça ! Un vin orange dans la plus pure tradition, léger, **bio** et **sans sulfites** comme il se doit. Plus fin que structuré, facile à déguster, sans trop de tanins :-) Pas de filtration ni de capsule sur le goulot : les Dietrich ne touchent absolument pas au fruit, n'ajoutent rien, n'enlèvent rien. 100% **Nature** jusque dans les actes !

Description du produit :

**PRÉSENTATION DE PÉPIN
+ TOUTES LES CUVÉES EN STOCK**

commentaires sur ce

Achillée "Pépin #9" orange

Texte de la contre-étiquette : "Pépin est le fruit de petit-es vigneron-nes, changeant selon ses auteur-es, vendangé main, vinifié sans souffre et avec amour".

Notre commentaire / mise en garde : Ceci est un vin "**Nature**". Vendangé à la main, puis pressé et mis en cuve, sans aucun intrant, **pas même de sulfites**. Donc il faut **conserver ce vin à moins de 14°C** ! La fermentation alcoolique se fait naturellement, puis on n'enlève pas le CO2 résultant de cette fermentation (en général il faut ajouter de l'azote dans la cuve pour "dégazer" le vin afin qu'il ne soit plus pétillant au moment de la mise en bouteille). Donc **le vin peut être très légèrement perlant**. Ensuite, **pas de filtration** non plus. Pas de capsule sur le goulot non plus, "ça ne sert à rien et ça pollue" !

Pépin est simple un assemblage de jus de raisins macérés et fermentés (**bio**, faut-il le préciser ?) tout simplement mis en bouteilles, et l'expérience en matière de "naturel" de la famille Dietrich (domaine Achillée, le plus grand chai en paille d'Europe) en fait un jus **très recommandable** malgré toutes les spécificités "nature" pour le moins surprenantes. Après une légère aération, les arômes sont explosifs, le vin est très pointu et particulièrement complexe, vif... bref, **dynamique**.

Pour **amateurs de vins "nature"** uniquement, à déguster seul à l'apéro ou à table avec... tout et n'importe quoi !

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages : Auxerrois, Sylvaner, Muscat, Gewurztraminer

Dégustation :

Oeil : orange intense, légèrement trouble puisqu'il s'agit d'une macération de blanc sans filtration

Nez : Notes d'agrumes, épices douces, pomme/poire, voire tarte tatin. Très belle précision.

Bouche : Parfaitement en ligne avec les arômes du nez, bon équilibre entre le volume du jus et la fraîcheur de tanins bien intégrés. Une belle acidité apporte de la fraîcheur.

Accords : en apéritif sur une terrasse ensoleillée, avec un plateau de fromages cuits, et son côté juteux rafraîchira la fin de repas avec une tarte au citron par exemple.