

"Pépin" 100% riesling blanc sec (par 3)



Prix du produit :

48,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ALSACE

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

Millésime: NM

Appellation: Vin de France (Alsace)

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Pépin

Cépage dominant: riesling

Alcool (%/vol.): 12,5

Description brève du produit :

Du pur **PLAISIR** ! Un vin "**Nature**". Cépage 100% Riesling **bio, on ne refait pas ses origines alsaciennes** !. Un **blanc frais bio et sans sulfites** qui va avec tout, du début à la fin du repas. Consensuel et pointu à la fois : les Dietrich on fait très fort dans leurs achats de raisins ! Pas de filtration (le vin est pourtant limpide) ni de capsule sur le goulot : ils 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 ne faut **pas conserver ce vin à plus 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 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 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 des produits de la mer, ce sera un régal !