



Alsace Complantation

Domaine Marcel Deiss



Situé à Bergheim depuis 1744, au cœur de l'Alsace, le domaine Marcel Deiss exploite 27 hectares de vignes. Jean-Michel et son fils Mathieu sont à la tête de l'exploitation très reconnue en Alsace et dans le domaine du vin. La biodynamie, une approche dévouée, intègre et passionnée font que les vins sont d'une qualité hors norme. La symbiose entre l'homme et la terre est sublimée dans chaque cuvée.

Producteur : Domaine Marcel Deiss

Région : Alsace, France

Appellation: Alsace

Millésime(s) : 2019

Cépage(s) : Complantation de 13 cépages alsaciens - Pinot Blanc, Pinot Gris, Auxerrois, Pinot Beurot, Pinot Noir, Muscat, Riesling, Gewurztraminer, Muscat à petits grains, Muscat rose à petits grains, Sylvaner, Chasselas, Chasselas Rose

Taux d'alcool : 13,5% Taux de sucre: 6 g\L

Format : 750 ml

Code S.A.Q. : Approvisionnement continu 10516490

Prix : 24,85\$ particulier / 22,92\$ licencié

Type de sol Calcaire

Viticulture et vinification

Complantation de 13 cépages Alsaciens. Biodynamie, maîtrise de la Vigne (piochage, taille courte, vendange verte). Élevage sur lies totales pendant 1 an. Pressurage en raisins entiers et lent.

Commentaires de dégustation

Issu de raisins bien mûrs et totalement nature, ce vin charmeur et fruité, aux notes de fruits jaunes, d'agrumes et de menthe fraîche, présente une bouche ronde et charnue, pleine d'allant et affirme son identité alsacienne avec précision et complexité.

Accords vins et mets

Brochettes de crevettes marinées et litchi, brochettes de saumon marinées à l'aneth, tartines de compotes de pommes et foie gras.

Pour un meilleur service

Servir entre 10 et 12°C.

Pour un meilleur service

Prêt à boire, mais pourra se conserver pendant 5 ans.