



Cépages : Ensemble des raisins blancs du domaine : Sauvignon, Chardonnay, Viognier, Riesling (cépage moins autochtone planté en hommage à la grand-mère de François elle-même vigneronne en Alsace)

Vinifications : après un débourage de 48h, le vin a fait sa fermentation en fut de chêne.

Elevage : 6 mois en futs de chêne avec batonnage.

Filtration : légère avant la mise en bouteille.

Millésime 2017 – premier millésime de production.

Notes de dégustation : nez complexe de pain grillé, fenouil, anis, frais, bouche fraîche avec notes toastées fondues, milieu de bouche ronde, très beaux amers en final.