



GRAIN D'FOLIE

Cépage : 80 % Gewurztraminer
20 % Melon de Bourgogne

Age moyen des vignes : 5 ans

Terroir : Gneiss à deux micas et granite

Rendement : 55hl/ha

Fermentation lente,
sous contrôle des températures
Température de service : 8-10°C

Dégustation

Une couleur légèrement rosâtre
avec une belle brillance.

Son nez aux essences de violette, litchi, rose ...

Très doux, agréable au début et puissant après.

Ce vin charpenté, gras et harmonieux, est très
marqué par des notes florales de violettes (roses)
et fruités (litchi),

caractéristique du Gewurztraminer.

Sans oublier le côté fraîcheur du melon de
bourgogne, équilibré et persistant en bouche

En accord avec vos mets

« Sa puissance et sa finesse permettent à ce vin de
débuter à l'apéritif ou de clore un repas par une note
extrême. Il accompagnera également des moules au
roquefort, de la cuisine asiatique (acras, samoussas),
une galette des rois et votre plateau de fromage,
surtout si ces derniers ont du caractère (munster,
roquefort...) »

