



# L'OUBLI

**Cépage :** Melon de Bourgogne

**Age moyen des vignes :** 45 ans

**Terroir :** Gneiss à deux micas

**Rendement :** 35hl/ha

**Vendange** à « sur maturité » jusqu'à la pourriture noble

**Passerillage sur souche** (concentration des grains de raisins)

**Température de service :** 8-10°C

## Dégustation

Au nez, nous sentons des arômes de fruits de la passion, muscat.

En bouche, ronde et complexe, des notes de fruits frais (ananas, passion...) enrobés par le sucre naturel qui rend ce vin exceptionnel.

L'Oubli a des traits de caractère proche des vins d'Alsace.

## En accord avec vos mets

« Ce vin se dégustera à l'apéritif, ou avec un foie gras. Il terminera parfaitement votre repas (gâteaux, fruits aux sirop...) ».

