

ARTHUR METZ

Sushi 2019

19,85\$

* Prix de détail suggéré

Arthur Metz
depuis 1904

	Code produit	14018412
	Prix licencié	17.40\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine protégée (AOP)
	Région	Alsace
	Cépage(s)	Riesling 60 %
	Cépage(s)	Pinot Gris 25 %
	Cépage(s)	Gewürztraminer 10 %
	Cépage(s)	Muscat 5 %
	Pourcentage d'alcool	12.5%
	Couleur	Blanc
	Taux de sucre	8
	Fermeture	Métal vissé
	À boire	Peut vieillir 1 an

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Arthur Metz est le 1er acteur du vignoble Alsacien et le 1er élaborateur de Crémant d'Alsace. Il se consacre à la vinification, à l'élevage et à l'embouteillage de vins. Son activité se décline sur toute la filière viticole et vinicole. Arthur Metz a mis en place une stratégie de vinification basée sur la qualité de ses vignerons et de ses équipements ainsi qu'une surveillance optimale du processus de vinification.

NOTES DE DÉGUSTATION

Profil placé sous le signe du fruit et de la fraîcheur. S'accorde parfaitement avec les spécialités de poisson cru. Servir entre 8 et 10 °C.

NOTES SUR LE PRODUIT

Âge moyen des vignes : 15 ans. Rendement : 80 hl/ha

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges mécaniques. Vinification en cuves inox thermorégulées. Élevage quatre mois.

