

Caves
Maillol
Perpignan



PET
NAT
Vin Nature



PET NAT EINHART



SERVIR } 12 à 14°C
GARDE } 3 à 5 ans

Terroir : Argilo-calcaire.

Cépages : 70% Riesling, 30% Gewurztraminer

Vinification : Vendange manuelle, tri sévère. Égrappage total de la récolte, macération de 4 jours, fermentation avec levures indigènes.

Élevage : 12 mois sur lattes et dégorgé.

Vin de France

ACCORDS



ENTRE COPAINS

Idéal à l'apéro sur une belle planche de cochonnailles.

CASSE-CROÛTES

Superbe sur un pâté en croûte et cornichons.



FROMTON !

Parfait sur un Comté affiné, une crème de Munster.

DESSERT

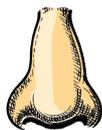
Idéal sur une tarte aux mirabelles maison.



Notes de Dégustation



Robe dorée.



Fin, légèrement musqué. Notes de pissenlit, pomelo, thym, herbes aromatique et silex.



Saveurs de silex, belle vivacité, saveurs d'herbes sèches. Jolie persistance, remarquable salinité.

Situé dans la partie nord du vignoble alsacien, à l'horizontale de Strasbourg, le Domaine Einhart est une propriété familiale de 10 hectares dont les vignes se trouvent sur les coteaux qui s'élèvent entre la plaine d'Alsace et les monts des Vosges. Le sol y est argilo-calcaire et riche en fossiles (muschelkalk, c'est-à-dire calcaire coquiller et calcaire à oolithes, et lettenkohle ou calcaire dolomitique).

Depuis 1990, **Nicolas Einhart** est aux commandes, désormais secondé par son fils **Théo**. Fidèle à ses engagements pris pour l'association TIFLO, dont il est cofondateur, Nicolas consacre son travail viticole à la protection de la terre et de la biodiversité, la vinification sans intrant, le refus des produits phytosanitaires nocifs et le maintien des zones écologiques refuges. Son domaine est certifié bio à partir de 2011. Nicolas s'oriente résolument vers la macération pelliculaire et réalise des vins blancs de macération (vins orange) en plus d'un rouge de Pinot Noir. Vendanges entièrement manuelles, éraflage des grappes, pigeages légers et pressurages délicats sont caractéristiques du domaine, ainsi que la vinification séparée de chaque terroir, l'élevage sur lies et l'absence de filtration avant mise en bouteilles. Les vins sont de pur raisin, vifs, puissants, toniques, et transcrivent la minéralité des très beaux terroirs des contreforts vosgiens.



Einhart
PUR'aisin

Rosenuwiller

EINHART



Caves Maillol – *Lundi au Samedi 10h - 20h - Non-Stop*
Dimanche et Jours fériés 10h - 12h30
cavesmaillol@gmail.com - 04 34 10 36 21
www.cavesmaillol.fr - boutique.caves-maillol.fr

SAS Caves Maillol - RCS Perpignan 792 300 501 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération