

Dégustation de vin d'Alsace - Topette Club

		Type / Particularité	Œil	Nez	Bouche	Accords mets-vins	Sucre
Vin n°1	Crémant d'alsace	Méthode traditionnelle champenoise. Rien à voir avec le "mousseux". Mélange de cépage (Auxerrois et pinot blanc) et pinot rouge pour le crémant Rosé	Robe or pâle avec de fines bulles	Fraîcheur avec des arômes de fruits blancs (poires, pommes), de pêches ou d'abricots	Fraîcheur fruitée et volume de l'effervescence	A servir frappé entre 5° et 7°. Vin d'apéritif, de cocktail et de dessert.	2/3 gr
Vin n°2	Pinot blanc (Auxerrois)	Mono-cépage appelé aussi Auxerrois d'Alsace. Vin simple et efficace.	Robe jaune pâle avec quelques reflets verts et brillants.	Frais, discrètement fruité, avec des notes de pêches, de pommes et des pointes florales	Agréable, tendre avec une vivacité moyenne, c'est un juste milieu dans la gamme des vins d'Alsace	Vin principalement pour l'entrée mais aussi pour le plat principal (Poisson, viande blanche, quiche, omelettes)	4/5 gr
Vin n°3	Riesling	Mono-cépage et reconnu comme l'un des meilleurs cépages blancs au monde. Vin très vif, le Riesling d'Alsace est un vin de gastronomie par excellence	Robe jaune pâle avec quelques reflets verts et brillants	Grand finesse, racé, avec de subtils arômes fruités (citron, pamplemousse) et floraux.	Vin sec et vif. Grande fraîcheur du début à la fin.	Outre la cuisine alsacienne (choucroute, viande fumé), il excelle avec les poissons, les St Jacques, crustacés	3/4 gr
Vin n°4	Pinot Noir	Seul cépage de vin rouge d'Alsace. Vin très léger et frais. Entre le rosé et le vin rouge traditionnel.	Rouge clair	Grande légèreté aux arômes de cerises, de framboises et de mûres.	Frais, aux tanins très fondus	A servir bien frais avec des grillades, des pizzas, de la charcuterie et des salades.	
Vin n°5	Pinot gris	Vin préféré des alsaciens, le pinot gris est un mono-cépage. Anciennement appelé Tokay, c'est un vin dont la forte personnalité s'accorde avec des mets riches en goût	Belle robe jaune dorée	Peu intense mais d'une grande complexité aromatique (arômes de sous bois, sarments brûlés, fruits secs, miel ..)	Vin plein de noblesse, une admirable rondeur mais toujours soutenu par une belle fraîcheur. Vin très équilibré	A servir très frais, idéal pour l'apéro, il excelle avec les salades et surtout avec les accords sucré/salé. Très bien aussi avec un foie gras	9/10 gr
Vin n°6	Gewurztraminer	Vin exceptionnel, mondialement connu. Gewurzt veut dire Epice en allemand, d'où ce vin très parfumé, vraiment unique.	Robe intense, jaune avec de légers reflets dorés	Véritable palette aromatique. Explosion de fruits exotiques et de fleurs (la rose notamment).	Vin corsé, bien charpenté avec de l'ampleur et du gras. Richesse de saveur incomparable.	Servir très frais, idéal pour le foie gras, l'apéro, les desserts. Partenaire privilégié des plats asiatiques. Accompagne très bien le Munster !	17/20 gr
Vin n°7	Gewurztraminer Vendange Tardive	Vins produits selon des critères parmi les sévères de toutes les AOC françaises ! Proviennent des récoltes en surmaturité puis élaborés à partir de la pourriture noble	Robe intense, jaune avec de légers reflets dorés	Le nez nous offre une grande complexité, avec des arômes de mangue et de poire confite, de litchi et de rose.	Bouche ample et longue avec de l'ampleur et du gras.	Parfait avec un dessert. Ce vin pourra s'apprécier pleinement avec un foie gras aux épices.	70/80 gr