

Le Veilleur de Nuit

Alsace · Cave de Turckheim

Sélectionné par la cave Distri About, à Champenoux. Fiche de dégustation et suggestions d'accords préparées par Fabien About, à partir des informations du domaine et de sources spécialisées.

FICHE DESCRIPTIVE

PRODUCTEUR	Cave de Turckheim
APPELLATION	Alsace AOP
COULEUR	Blanc tendre (demi-sec)
CÉPAGES	Pinot Blanc, Gewurztraminer, Pinot Gris
STYLE	Fruité, tendre et harmonieux

NOTE DE DÉGUSTATION

Cuvée tradition de la Cave de Turckheim, assemblage des cépages alsaciens les plus tendres et aromatiques.

Au nez

- Fruits (pêche, poire)
- Litchi et rose
- Notes épicées

En bouche

- Ronde et tendre
- Aromatique
- Belle fraîcheur malgré la douceur

EN UNE PHRASE

Un blanc d'Alsace **tendre et gourmand**, entre pêche, litchi et rose — souple et fruité, sans lourdeur.

LES CÉPAGES

- **Pinot Blanc** — souplesse et rondeur, la base tendre de l'assemblage.
- **Gewurztraminer** — litchi, rose et épices, l'exubérance aromatique.

- **Pinot Gris** — gras et fruits jaunes, il apporte le volume.

ACCORDS METS & VINS

Un blanc polyvalent, de l'apéritif à la cuisine épicée.

ÉPICÉ & APÉRITIF

- À l'apéritif
- Cuisine asiatique
- Tajines épicés

VIANDES & FROMAGE

- Viandes blanches
- Munster

L'ACCORD PRÉFÉRÉ DE FABIEN

Cuisine thaïe ou indienne légèrement épicée. La tendresse et les épices du vin domptent le piment sans s'effacer.

LE SERVICE

- **Température** — servir bien frais, entre 8 et 10 °C.
 - **Verre** — un verre à vin blanc.
 - **Garde** — à boire dans les 2 ans.
-

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.