

# CUVÉE OPUS SAPHIR

Vin doux blanc allemand



*Ce vin est produit dans la plus ancienne et la plus grande région viticole d'Allemagne : La Rheinhessen !*



## Cépage

Riesling Spätlese (récoltes tardives)



## Elaboration - Vinification

Les vendanges se font manuellement avec un tri sélectif des raisins.  
Vinification traditionnelle.



## Dégustation

Robe : belle robe or pâle, aux reflets brillants.

Nez : fraîcheur et minéralité, un bouquet aux arômes typiques de riesling : pêche, fruits exotiques, abricot, pomme et miel.

Bouche : attaque franche, bouche ronde, fruitée, vin équilibré.



## Accords mets et vins

A déguster seul en apéritif, volontiers avec du foie gras et avec les desserts à base de chocolats ou eau de vie. La combinaison avec un munster ou bleu (riche en matière grasse) est particulièrement prisé.

A servir entre 8-10°C



## Garde

De suite à 5 ans et +



HENRI MAIRE FRANCE - En Boichailles – BP106 39605 Arbois Cedex – [www.henri-maire.fr](http://www.henri-maire.fr)  
SAS au capital de 300 000 € - RC Lons le Saunier 439 045 717 – N° TVA Intracommunautaire : FR 62439045717

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Juin 2024.