



CAPRICE

Le Caprice est le vin surmaturé de la Petite Cave.

Un assemblage de Pinot Blanc et de Johannisberg, récoltés tardivement dans des plateaux de bois et mis à sécher jusqu'au printemps suivant, nous donne ce vin surmaturé, riche en arômes et d'une belle robe jaune.

Le moût de ces raisins, de plus de 160 degrés Oechsles, a fermenté lentement dans un fût de chêne neuf pendant une année pour donner ce vin, très légèrement filtré à la mise en bouteille.

Le Caprice accompagne à merveille un foie gras poêlé avec sa sauce vinaigrette. En dessert, il faut prévoir un gâteau acidulé, rhubarbe, abricot ou pruneau, car le moelleux du Caprice recherche de l'acidité dans l'accompagnement.

Les fromages, bleus de préférence, apprécient également fort bien le Caprice.

Température de service : 7 à 8°

Les accords gastronomiques :

- ☞ Desserts
- ☞ Fromages
- ☞ Gâteaux acidulés