



Gewurztraminer "Cuvée Sainte Catherine" A.O.C.
Alsace
2015

❖ Degré d'alcool alc 13% vol.

❖ Cépage Gewurztraminer

❖ Terroir Calcaire et argilo-calcaire

❖ Vendange Manuelle

❖ Vinification

Pressurage pneumatique direct à basse pression (pressoirs à drains verticaux gage de grande qualité des jus), clarification, contrôle des températures de fermentation, soutirage et élevage sur lies fines pendant 4 mois. Élevage en cuve pendant 5 mois avant mise en bouteille.

❖ Dégustation

« Gewürz » signifie épice, ce qui est très révélateur du caractère de ce cépage.

Sa robe or intense, présente de belles nuances émeraude. Son nez fin révèle des notes de fleurs blanches aubépine, de fruits blancs pomme-poire, de miel et d'amande fraîche. Sa bouche fondue, est très harmonieuse et raffinée sur le fruitée-épicée, on retrouve les arômes du nez ; une très jolie longueur.

❖ Accords Gourmands

Crevettes sautées aux épices, sauté de volaille au lait de coco, foie gras poêlé aux figues, bleu de Bresse, tarte aux poires et amandes, omelette norvégienne.

❖ Service 10 et 12°C.

❖ Conservation

Consommation optimale : 8 ans



CONTIENT DES SULFITES