



Gewurztraminer Sélection de Grains Nobles 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. Le Gewurztraminer a un fruité prononcé, du type ananas ou litchi et des notes de rose dans la plupart des cas. Les épices se définissent le plus souvent par des touches de noix de muscade et de poivre blanc.

Très belle robe jaune paille, intense et soutenue. Le nez déjà très expressif s'épanouit tout en délicatesse sur des notes de miel, de pain d'épices mêlées d'écorces d'orange. Très complexe et riche, il développe également des arômes de figue séchée et de raisins de Corinthe. L'attaque en bouche est ample et puissante. Bien qu'issu d'une très grande matière première, il garde cependant une légère pointe d'acidité bienvenue. D'un bel équilibre, il faudra pourtant patienter quelques années pour qu'il atteigne toute sa plénitude. Onctueux et gras au palais, il présente une longueur exceptionnelle où se mêlent à profusion poire confite, cacao ou encore eucalyptus.

❖ Accords Gourmands

Il donne le meilleur de lui-même avec le foie gras, une cuisine asiatique riche. Il sera le parfait compagnon d'une tarte Tatin à la crème fraîche épaisse ou un dessert au chocolat.

C'est un vin qui se suffit à lui-même.

❖ Service 10 et 12°C.



CONTIENT DES SULFITES

Gewurztraminer Sélection de Grains Nobles
A.O.C Alsace
2015

¤ Conservation

Consommation optimale 10 ans.

