

LES BLANCS | EXPRESSION

Gewurztraminer 2023

Un vin riche en parfums



Terroir

La vigne plantée en Gewurztraminer en 1972 est située sur la commune de Hunawihr, lieu-dit Weissengrund (terre blanche). La terre y est plutôt argileuse, ce qui convient parfaitement à ce cépage.

Viticulture & vinification

Les vignes sont labourées et enherbées un rang sur deux. Le travail de la vigne, selon les méthodes de la culture biologique, s'effectue avec soin et sans produits chimiques, afin de respecter les équilibres naturels.

Les vendanges sont manuelles avec pressurage en raisins entiers avec une fermentation lente et un élevage sur lies fines.

Caractéristiques

Robe aux reflets jaune citron, d'une belle brillance.

Un nez intense, complexe et parfumé aux arômes de fruits exotiques tels que le litchi. On retrouve aussi des arômes de rose, marqueur gewurztraminer.

Sa finale est ample et riche avec une légère pointe de sucrosité.

Accords mets et vins

Il peut se déguster en apéritif. Il accompagne la cuisine orientale et asiatique tel qu'un tajine ou un curry indien.



“Gewurztraminer” Appellation AOC Alsace

Millésime	2023
Cépage	Gewurztraminer 100%
Âge des vignes	50 ans
Rendements	55 hl/ ha
Degré	13,5°
Sucres résiduels	9,8 g / l
Acidité	5 g / l
Potentiel de garde	3 à 5 ans
Servir	Entre 8°C et 10°C
Conditionnement	Bouteille flûte 75cl

