

HÉLIOS



Gewurztraminer Hélios 2018

Un instant de bonheur

Viticulture

Ces vieilles vignes de Gewurztraminer ont été plantées dans les années 1960 au lieu-dit Jungholtz de Ribeauvillé. Cette parcelle jouit d'un excellent ensoleillement par son orientation Sud sur un sol marno-calcaire.

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.

Vinification

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

Caractéristiques

Robe jaune or.

Le nez est marqué par une explosion de fruits exotiques très mûrs (mangue et fruits de la passion).

En bouche, pas d'excès de sucre et bien équilibré par la structure et l'acidité. La finale est longue et puissante.

Accords mets et vins

Belle évolution de ces vins, à garder dans la cave.

Il se déguste principalement en apéritif. Il est également idéal avec des fromages qui ont du caractère.



“Gewurztraminer Hélios” Appellation AOC Alsace

| | |
|--------------------|----------------------|
| Millésime | 2018 |
| Cépage | Gewurztraminer 100% |
| Âge des vignes | 57 ans |
| Rendements | 40 hl/ ha |
| Degré | 13,5° |
| Sucres résiduels | 45 g / l |
| Acidité | 4 g / l |
| Potentiel de garde | 10 à 15 ans |
| Servir | Entre 8°C et 10°C |
| Conditionnement | Bouteille flûte 75cl |