

HÉLIOS

Gewurztraminer Vendanges Tardives 2018

Des arômes renversants



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 dorée.

Un grand classique : le bouquet est déjà très épanoui avec des arômes fruités (fruits exotiques) et d'agrumes. La structure est puissante et élégante avec une finale très équilibrée.

Accords mets et vins

Ce vin se déguste en apéritif. Il accompagne également les fromages puissants et affinés. Des desserts au chocolat et des gâteaux à l'orange seront un régal.



“Gewurztraminer Vendanges Tardives” Appellation AOC Alsace

Millésime 2018

Cépage Gewurztraminer 100%

Âge des vignes 57 ans

Rendements 30 hl/ ha

Degré 13°

Sucres résiduels 82 g / l

Acidité 4 g / l

Potentiel de garde 7 à 10 ans

Servir 10°C

Conditionnement Bouteille flûte 50cl et 75cl