



GEWURZTRAMINER 2016 MACÉRATION

Alcool : 13,3 %

Acidité : 4,4 g/l AT

Sucre résiduel : 0,4 g/l

Vin Nature - sulfites totaux : 22 mg/l (UE : 210 mg/l autorisés)

Macération de 7 jours en grappes entières, avant le pressurage.

Terroir

Cuvée issue de deux parcelles :

- sol brun calcaire avec loess superficiel sur colline avancée dans la plaine, exposé ouest
- sol brun calcaire ferrugineux sur dalle de calcaire dur mi coteaux exposé nord est.

Particularités d'élevage

Macération de 7 jours en grappes entières, avant le pressurage, pour chaque cuvée.

Maturation sur lies fines en vieux foudre de chêne centenaire pendant 7 mois. Puis assemblage et mise en bouteilles mi-avril 2017. Ajout minimal de sulfite à la mise en bouteilles.

Dégustation

Robe jaune orangé lumineux -arômes fins et intenses de fleur d'oranger, de mandarine, d'épices (cannelle, vanille), de fraise cuite, de pâte de coing, de gingembre et de cerise acidulée - vin ample, sec et souple aux tanins fins et élégants - saveurs d'épices (poivre), d'écorce d'orange confite, de rose, de melon avec des touches de rhum - longue finale poivrée. Ce vin se révèle doucement avec le temps et l'aération.

Température conseillée : 10°C - servir dans de grands verres

Accompagnement

Viandes blanches et poissons cuisinés aux épices ou aux agrumes, salades de légumes crus