



Gewurztraminer

Nez particulièrement complexe. Tantôt épicé, tantôt miellé, il rappelle également l'abricot sec et l'odeur d'une pierre chauffée au soleil. La bouche est très équilibrée et gourmande, juteuse comme une pêche de vigne.

GAMME : Grand Cru

AOC : AOC ALSACE

Cépage : 100% GEWURZTRAMINER

Contenance : 75cl

Degré d'alcool : 12.5 °

Sucrosité : 8/10

Température de service : entre 8 et 12°C

Temps de garde : 20 ans.

Associations mets et vin :

Apéritif, cuisine indienne, sucré/salé, tapas, canard à l'orange, poulet au cidre et pourquoi pas entre amoureux...

Description du Terroir :

Issu du **Grand Cru** « Gloeckelberg », sols bruns à dominante sableuse de grès vosgien, entre 250 et 360 mètres d'altitude, sur des pentes fortes exposées plein sud, ce qui lui confère finesse, légèreté et élégance.

Méthode de vinification :

Vendanges manuelles avec un tri sévère, lente sur-maturation des raisins. Pressurage doux et progressif rapidement mise en œuvre. Mise en cuve du moût par gravité pour être immédiatement refroidit et procéder à un débouillage. Fermentation maintenue entre 18 et 20°C en cuve inox. Le vin est ensuite conservé sur lies fines pour un élevage sur quelques mois avant d'entrer dans sa flute d'Alsace.