

GEWURZTRAMINER CUVÉE CAROLE 2017



SOL, VITICULTURE ET VENDANGES

Ce Gewurztraminer est issu d'un vignoble au sol argilo-calcaire et de vieilles vignes. La vigne est cultivée selon la tradition alsacienne et les traitements respectent le cahier des charges de la viticulture biologique. Les vendanges sont exclusivement manuelles et le pressurage s'effectue dans les 2 heures qui suivent la cueillette (presseur pneumatique).

VINIFICATION

Après le pressurage, nous effectuons un débouillage statique naturel durant 24 heures. La fermentation, sous contrôle de température, se fera pendant 6 semaines, ou plus, dans des foudres. En fin de fermentation, nous procédons au soutirage. Un élevage sur lies fines sera effectué jusqu'à la mise en bouteille qui aura lieu en mai.

CARACTERISTIQUES

Œil : Jolie robe dorée

Nez : Expressif, sur les épices, la rose fraîche.

Bouche : Gras et souple en bouche, ample, chaleureux.

CONSERVATION

5 à 8 ans. Température de service 10 à 12°.

ACCORDS METS ET VINS

L'excellence avec un foie gras servi avec une compote de figues et un trait de vinaigre balsamique, ou encore avec un chutney de mangues aux épices. A savourer aussi en apéritif ou sur un fromage fort.

ANALYSES

Alcool : 13,29 % vol. - Sucres Résiduels : 71,15 g/L - Acidité Totale : 3,12 g/L

PALMARÈS

