

GEWURZTRAMINER CUVÉE PARTICULIÈRE 2018



SOL, VITICULTURE ET VENDANGES

Située sur le ban de Ribeauvillé, 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 cuves en béton (époxy). 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.

CARACTÉRISTIQUES

Œil : Jolie robe or

Nez : Nez fin et élégant, mêlant les épices, les fleurs ainsi que des notes de surmaturation.

Bouche : Souple à l'attaque, la bouche est dans la finesse, on retrouve les notes de roses.

CONSERVATION

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

ACCORDS METS ET VINS

Ce vin magnifiera les recettes épicées et peut être dégusté à l'apéritif, avec des fromages forts ou sur une tarte aux abricots.

ANALYSES

Alcool : 14,4 % vol. - Sucres Résiduels : 20,8 g/L - Acidité Totale : 3,9 g/L

PALMARÈS

Wine Enthusiast : 90 points

