

GEWURZTRAMINER

SELECTION DE GRAINS NOBLES

2007



SOL, VITICULTURE ET VENDANGES

Sélection de parcelles autour de Ribeauvillé, la mention Sélection de Grains Nobles désigne de grands vins liquoreux élaborés à partir de baies récoltées en sur-maturité. Le développement du Botrytis cinerea (pourriture noble) sur les baies amorce un phénomène d'évaporation qui favorise la concentration en sucre et en arômes. 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 débourbage 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 : Couleur jaune paille aux reflets dorés

Nez : Ce vin libère des notes exotiques de mangue, litchi et confit de coing

Bouche : Une bouche de mandarine avec des nuances miellées, confites. Une palette complexe où la fraîcheur contribue grandement à l'équilibre de ce vin concentré et long.

CONSERVATION

15 à 20 ans. Température de service 10 à 12°.

ACCORDS METS ET VINS

Ce grand liquoreux se suffit à lui-même ! Mais il pourra être servi à l'apéritif ou au dessert.

ANALYSES

Alcool : 12,5 % vol. - Sucres Résiduels : 166 g/L - Acidité Totale : 6,6 g/L

PALMARÈS

Guide des Meilleurs Vins de France : 16,5/20

