

GEWURZTRAMINER VENDANGES TARDIVES 2017



SOL, VITICULTURE ET VENDANGES

Sélection de parcelles autour de Ribeuville, la mention Vendanges Tardives désigne de grands vins moelleux 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 (pressoir pneumatique).

VINIFICATION

Après le pressurage, nous effectuons un débourage 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

Nez : Sur des notes de fruits confits, de miel.

Bouche : Gras, velouté, souple, sa finale est ample et de bonne structure.

CONSERVATION

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

ACCORDS METS ET VINS

A l'apéritif ou sur un foie gras, il trouvera sa place.

ANALYSES

Alcool : 12,58 % vol. - Sucres Résiduels : 95,79 g/L - Acidité Totale : 3,93 g/L

