

# GEWURZTRAMINER VIEILLES VIGNES 2017



## SOL, VITICULTURE ET VENDANGES

Ce Gewurztraminer Vieilles Vignes est issu de parcelles situées sur le Grand Cru Osterberg, toutes en coteaux et de 30 ans d'âge minimum. 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

**Ceil :** Jolie robe or

**Nez :** Vin fin et élégant au nez frais et typé évoluant sur des notes de fruits exotiques.

**Bouche :** L'attaque se veut souple, la bouche gourmande et croquante où l'on retrouve ce côté très exotique. Belle finale équilibrée par la fraîcheur de l'acidité qui se termine sur des notes d'épices.

## CONSERVATION

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

## ACCORDS METS ET VINS

Quoi de plus naturel que de l'associer aux cuisines du monde : il magnifie les recettes épicées telles que les plats asiatiques, indiens, mexicains ou marocains, tout en sublimant leurs saveurs. Le Gewurztraminer s'illustre avec les « forts en goût », vedettes des plateaux de fromage. Le Munster, mais aussi le Maroilles, le Pont-l'Évêque ou le Livarot. Il est parfait également avec un biscuit ou un cake, et tous les desserts modérément sucrés.

## ANALYSES

Alcool : 13,2 % vol. - Sucres Résiduels : 39,9 g/L - Acidité Totale : 3,4 g/L

## PALMARÈS

Gilbert et Gaillard: 88/100 - Wine Enthusiast: 90 Best Buy

