

FICHE TECHNIQUE

Appellation : AOC Alsace

Vin : Gewurztraminer 2020 « Cuvée D »

Analyses :

- Alcool : 13,1% vol.
- Sucres résiduels : 51g/L
- Acidité totale exprimée en acide tartrique : 3,8g/L
- pH : 3,8
- Indice 4 (Vin doux)



Vigne et Vignoble :

Cépage : 100% Gewurztraminer

Terroir : Issu du Lieu Dit Dorfburg d'Ingersheim. Terroir marno calcaire, faiblement caillouteux, procurant au vin finesse, fraîcheur et puissance.

Exposition : Est

Travail de la vigne : Travail du sol tous les rangs

Traitements : Sans produit chimique, amendement organique

Récolte : Manuelle

Vinification : Traditionnelle en cuve inox avec élevage sur lies jusqu'au mois de juin.

Dégustation :

Le vin possède une belle robe jaune or foncé, avec une très belle brillance et des légers reflets or blanc. On remarquera aussi de belles larmes fines accompagné d'un disque très fin.

Le 1^{er} nez est ouvert, net, floral, frais et puissant. Les arômes sont autour des fleurs jaunes, des fruits jaunes (pêche, abricot), de pomelos et de gingembre.

Le 2^{ème} nez est plus riche, avec des notes de fruits compotés, de fleur d'oranger, de mangue, de prâlin et de chocolat et de miel de fleurs.

L'attaque est moelleuse, avec une belle acidité. Le vin possède beaucoup de richesse, de complexité, de puissance et tout ceci avec une belle finesse.

Les arômes en bouche sont autour du coing, de la mangue, de la papaye, et des agrumes confits.

La finale est souple avec un beau gras et une grande digestibilité.

Mariage gastronomique :

Apéritifs ; Foie gras ; Fromage à croûte orangé ou bleu ; Desserts aux fruits ; ...