

## FICHE TECHNIQUE

*Appellation : AOC Alsace*

**Vin : Gewurztraminer 2020 « Cuvée Saint Urbain »**

### Analyses :

- Alcool : 13,9% vol.
- Sucres résiduels : 37g/L
- Acidité totale exprimée en acide tartrique : 4,5g/L
- pH : 3,6
- Indice 3 (Vin moelleux)



### Vigne et Vignoble :

Cépage : 100% Gewurztraminer

Terroir : Assemblage de plusieurs terroirs avec des alluvions du Rhin, du granit à deux micas en décomposition et des grès.

Exposition : Est et Sud Est

Travail de la vigne : Enherbement naturel un rang sur deux, second rang labouré

Traitements : Sans produit chimique, amendement organique

Récolte : Manuelle

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

### Dégustation :

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

Le 1<sup>er</sup> nez est ouvert, net, fin et puissant. Les arômes sont délicats autour de la rose, du poivre, du pain d'épice, du litchi frais, de la fleur d'iris et de la grenade.

Le 2<sup>ème</sup> nez gagne en puissance et en expression avec des arômes fruités plus présents allié à des notes de miel de fleurs, et d'épices en complément du 1<sup>er</sup> nez.

L'attaque est douce avec un équilibre moelleux. L'acidité est souple et délicate.

Le vin possède une belle matière allié à une belle puissance intégrant bien les sucres tout en ayant une belle longueur.

Les arômes en bouche sont autour du litchi, de la rose, de la goyave, de la mangue, de la grenade, de la badiane, du chocolat blanc.

La finale est souple, avec un beau gras et une belle gourmandise.

### Mariage gastronomique :

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