

# GEWURZTRAMINER 2024

## « CUVÉE SAINT URBAIN »



**EN QUELQUES MOTS :** Une cuvée au nom du Saint Patron des Vignerons alsaciens qui est célébré le 25 mai en guise de protections contre les maladies de la vigne.

Ce vin issu des sols granitiques de Katzenthal met en avant le fantastique capacité de ce terroir a donné des vins fins, aériens et aromatiques.

D'un équilibre moelleux avec une belle trame acide, ce vin vous surprendra par sa finesse et son élégance.

**APPELLATION :** A.O.C. Alsace

**PAYS :** France

**CÉPAGE :** 100% Gewurztraminer

**COULEUR/TYPE :** Vin blanc moelleux

**SUCRES RÉSIDUELS :** 24,0g/L

**ACIDITÉ TOTALE :** 3,9g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

**ALCOOL :** 13,1% vol.

**ÂGE MOYEN DES VIGNES :** 35 ans

**GARDE :** 5 à 8 ans

**TERROIR :** Granit à deux micas

**VINIFICATION :** Récolte manuelle, pressurage pneumatique doux et lent, fermentation alcoolique d'environ ¾ semaines, élevage sur lies fines de minimum neuf mois.

**DÉGUSTATION :** Ce vin présente une robe jaune or avec des reflets dorés. Le nez est ouvert, expressif sur des notes de roses, de fruits exotiques et d'épices. La bouche est douce, élégante sur un équilibre moelleux, aromatique et aérien. La finale est fraîche et gourmande.

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

