



## GEWURZTRAMINER 2024

**EN QUELQUES MOTS :** Ce gewurztraminer est l'idée même d'un vin de gastronomie avec du caractère, de l'expression florale, épicée et fruitée. L'alliance des terroirs sableux avec l'exotisme et l'exubérance du cépage produit un vin aromatique, demi - sec, qui magnifiera les plats relevés, exotiques ou bien les sucrés-salés. Une belle approche d'un Gewurztraminer de gastronomie.

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

**PAYS :** France

**CÉPAGE :** 100% Gewurztraminer

**COULEUR/TYPE :** Vin blanc demi-sec

**SUCRES RÉSIDUELS :** 10,3g/L

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

**ALCOOL :** 13,5% vol.

**ÂGE MOYEN DES VIGNES :** 35 ans

**GARDE :** 5 à 7 ans

**TERROIR :** 100% d'alluvions du Rhin

**VINIFICATION :** Récolte mécanique, pressurage pneumatique doux et lent, fermentation alcoolique d'environ 3/4 semaines, élevage sur lies fines de minimum neuf mois.

**DEGUSTATION :** Ce vin présente une robe jaune or avec une très belle brillance. Le nez est ouvert, expressif avec des notes de roses, de cannelle, de muscade, de pain d'épices, de pêche de vignes. La bouche est souple, élégante, sur un équilibre demi-sec avec une belle matière et des notes de fruits et d'épices. La finale est longue et aromatique.

**ACCORDS :** Couscous ; Samossa de bœuf ; Tajine d'agneau ; Munster blanc au miel ; Tarte aux quetsches ; Apéritif ; Cuisine thaïlandaise ; Canard laqué

