Domaine Achille Thirion

2022

Gewurztraminer
Cuvée Camille

Élaboration

La vendange s'effectue au deux tiers manuellement et au tiers à la machine. Le raisin est mis par gravité dans un pressoir pneumatique. Le jus subit un débourbage statique à froid. La fermentation se fait dans des cuves thermo -régulées et dure environ trois semaines. Le vin est par la suite élevé environ huit mois dans les cuves en inox

Dégustation

La robe est jaune clair aux reflets dorés. Le nez est puissant grâce aux arômes exubérants de ce cépage. La rose et la fleur de sureau dominent ce nez agréable.
En bouche, l'attaque est souple. Les flaveurs de roses sont accompagnées de celles de litchi et de fleur de sureau. L'évolution de ce vin se fait tout en volupté. En fin de bouche, une note légèrement épicée apporte un équilibre parfait à ce vin.

Accords mets et vins

Évidemment, ce vin est excellent à l'apéritif.
Par contre, il s'accorde aussi très bien avec les plats internationaux sucrés/salés, les plats épicés ainsi que les fromages forts.

Température de service : 8-10 °C

Acidité sulfurique : 2,,45 g/L

Acidité tartrique : 3,75 g/L

Titre alcoométrique : 14,95 %/VOL

PH : 3,69

Sucre résiduels : 26,4 g/L

Type de sol : Argileux

67 rte du vin 68590 Saint-Hippolyte | 16 A rte du vin 67600 Orschwiller | 03 89 73 00 23

www.domaine-achillethirion.fr