Domaine Achille Thirion

2024

Gewurztraminer
Lieu-Dit
Schlossreben



Élaboration

Le lieu-dit est une zone géographiquement délimitée. En Alsace, elle se rapproche du premier cru de la Bourgogne. Les rendements de cette parcelle sont donc plus bas. La vendange est réalisée manuellement. 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 dorée soutenue aux reflets dorés, très brillante. Le nez est puissant grâce aux arômes exubérants de ce cépage. Les arômes fruités de litchi et de mangue dominent ce nez agréable. De légères notes épicées titillent le nez et poussent à la dégustation
En bouche, l'attaque est souple. Les flaveurs de litchi sont accompagnées de celles de mangue et de fleur de sureau. L'évolution de ce vin se fait tout en richesse. En fin de bouche, une note légèrement épicée, voire sur la cannelle, apporte un équilibre parfait à ce vin.

Accords mets et vins

Évidemment, ce vin se suffit à lui-même pour l'apéritif. En outre, ce vin s'accorde aussi très bien avec les plats internationaux sucrés/salés, les plats épicés ainsi que les fromages forts. L'idéal avec ce vin, un carré de chocolat noir à la fleur de sel.

Température de service : 8-10 °C

Acidité sulfurique : 2,8 g/L

Acidité tartrique : 4,36 g/L

Titre alcoométrique : 13,3 %/VOL

PH : 3,73

Sucre résiduels : 27,8 g/L

Type de sol : Argilo-sableux

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

www.domaine-achillethirion.fr