Domaine Achille Thirion

2022



Gewurztraminer Sélection Grains Nobles

Élaboration

Les vendanges sont réalisées entièrement à la main lorsque la pourritures noble s'est installée sur le raisin. Cette pourriture noble permet à l'eau présente dans le raisin de s'évaporer. Ceci permet au raisin de se concentrer en sucre. Le raisin est mis par gravité dans un pressoir pneumatique. Le jus subit un débourbage statique à froid. La fermentation est effectuée dans des cuves thermos-régulées. Elle dure de 10 à 12 semaines. Le vin est ensuite élevé environ huit mois dans des cuves en inox.

Dégustation

La robe est jaune paille aux reflets ambrés. Le nez est puissant et aromatique. Des effluves de noix, de mangue confite, de litchi et de fleur de sureau séchée se dégagent. En bouche, l'attaque souple laisse place à un vin opulent rempli d'élégance. Les notes de noix et de fruits confits restent longuement en bouche.

Accords mets et vins

Le Gewurztraminer Sélection de Grains Nobles est riche et complexe. De ce fait, il se marie très bien avec le foie gras de canard ou encore avec un carré de chocolat noir à la fleur de sel. Il se suffit très bien à lui-même pour une touche sucrée à la fin du repas.

Température de service : 8-10°C

Acidité sulfurique: 4,44 g/L

Acidité tartrique : 6,79 g/L

Alcool par vol : 12,08 % VOL

PH : 3,23

Sucre résiduels : 120,43 g/L

Type de sol : Argileux Limoneux

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

www.domaine-achillethirion.fr