



Gewurztraminer Vendanges Tardives 2015

Élaboration

Les vendanges sont réalisées entièrement à la main lorsque le raisin atteint un taux de sucre optimal afin d'obtenir ce délicieux nectar. Le raisin est mis par gravité dans un presseur pneumatique. Le jus subit un débouillage 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 dorés. Le nez est puissant et aromatique. Des effluves de confiture de mangue et de litchi se dégagent. En bouche, l'attaque souple laisse place à un vin riche tout en élégance. Les notes de fruits confits restent longuement en bouche.

Accords mets et vins

La vendange tardive de Gewurztraminer est un vin festif. De ce fait, il se marie très bien avec le foie gras de canard, des fromages forts ou encore avec des desserts au chocolat noir.

Température de service : 8-10 °C

Acidité sulfurique:
3,00g/L

Acidité tartrique :
4,59 g/L

Alcool par vol :
13,8% VOL

PH : 3,62

Sucre résiduels : 62
g/L

Type de sol : Argileux
Limoneux