Domaine Achille Thirion

2023



Gewusrztraminer Vendanges Tardives

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 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 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

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

www.domaine-achillethirion.fr