



GEWURZTRAMINER LES FOLASTRIES 2017

AOC Alsace, Alsace, France



PRÉSENTATION

Son doux nom provient du titre d'un recueil de poèmes de Pierre de Ronsard, poète phare de la Renaissance française.

TERROIR

Les raisins proviennent de parcelles du Herrenweg de Turckheim. Situé sur le cône de déjection de la Fecht, ce terroir se caractérise par des dépôts de colluvions composés d'un substrat gravo-sableux, d'alluvions et de cailloux. Semblable au sol de Graves, ce terroir offre des vins aromatiques, mûrs et élégants.

À LA VIGNE

Depuis 2004, l'ensemble du vignoble est en culture biologique et biodynamique. Cette autre voie plus exigeante et qualitative permet une symbiose entre le ciel, la terre, la plante et l'homme. Cette relation étroite entre ces 4 éléments engendre un raisin noble, qui, à son tour, va donner naissance à un vin dense et équilibré à la personnalité unique.

VINIFICATION

Récoltés à la main et pressés entiers de manière pneumatique (entre 5 et 8 heures), les raisins – exclusivement issus de l'agriculture biologique et bio-dynamique – rétrocèdent de façon naturelle leurs arômes au moût. Ils fermentent de façon spontanée sans adjonction d'enzymes ou de levures sélectionnées, et sans chaptalisation. Après une fermentation d'une durée qui varie de un à quatre mois, ils bénéficient d'un élevage sur lies fines dans des foudres centenaires en chêne ou en cuves d'acier inoxydables jusqu'à leur mise en bouteille.

CÉPAGE

Gewürztraminer 100%

14 % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Rendement: 10 hL/ha

Âge moyen des vignes: 60 ans

Sucre résiduel: 1 g/l

Acidité tartrique: 4 g/l

ACCORDS GOURMANDS

Laissez-vous surprendre par ce vin qui ne cherche qu'à vous séduire. En été c'est la tomate et le fenouil qu'il adore et en hiver le céleri. Naturellement le saumon fumé lui sied bien ainsi que les salades exotiques (Thaïlande, Vietnam, Indonésie). Poissons ou viandes au safran ou en curry : ce sera délicieux.

JOSMEYER



GEWURZTRAMINER
Les Folastries®
2017

