



## Gewurztraminer Moelleux, Famille Hauller, AOP Alsace, Blanc, AOP Alsace, Alsace, France

Un Gewurztraminer récolté en surmaturation... un délice !



### PRÉSENTATION

Une cuvée époustouflante qui surprend à chaque dégustation ! Ce Gewurztraminer Moelleux sélectionné par Métro est une perle rare. La particularité de cette cuvée réside tout d'abord dans la date de vendange qui s'approche fortement d'une vendange tardive, ainsi que sa méthode de bouchage puisque nous utilisons un bouchon en verre (Vino Lok), très élégant et pratique.

### TERROIR

Calcaro-gréseux

### À LA VIGNE

Nous travaillons nos parcelles en lutte raisonnée, c'est à dire en renforçant les impacts positifs des pratiques agricoles sur l'environnement tout en réduisant les effets négatifs. C'est une alternative à mi chemin entre l'agriculture biologique et l'agriculture conventionnelle. Cette cuvée est récoltée plus tard dans la saison, juste avant la vendange tardive. Vendange 100% manuelle

### VINIFICATION

- Pressurage doux grâce à un presseur pneumatique
- Fermentation contrôlée entre 16° et 18°
- Pas de fermentation malolactique
- Elevage en cuves inox thermo-régulées (9 mois), afin de gérer au mieux son élaboration tout au long de la vinification

### CÉPAGE

Gewurztraminer 100%

12,5 % VOL.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

### SERVICE

A servir entre 8° et 10°C. Potentiel de garde : 5 à 8 ans

### DÉGUSTATION

Un vin d'une couleur jaune avec des reflets dorés, limpide et brillant.

Au nez, c'est une véritable palette aromatique, qui caractérise le gewurztraminer. Le bouquet est puissant et complexe. C'est une explosion de fruits exotiques (litchi...), de fleurs (la rose), d'agrumes et d'épices. Des arômes fréquents de miel et de fruits mûrs contribuent à donner au nez une impression de richesse incomparable. En bouche, c'est un vin corsé, bien charpenté avec de l'ampleur et du gras.

### ACCORDS GOURMANDS

Image même de l'originalité des vins d'Alsace, le Gewurztraminer accompagne parfaitement les plats relevés et les fromages corsés comme le munster, mais également le foie gras ou les desserts.

Type de bouteille				Contenance (ml)		Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton	
Altus blanche				750				3545460000612		3545460006164	
Palette Europe	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)
EPAL	6	576	8	12	1,5	9	900	36	7,5	13,5 x 36 x 21	

