



GEWURZTRAMINER Vendanges Tardives 2018

AOC Alsace, Alsace, France

La concentration des sucres dans les baies, par l'action du Botrytis, donne à ce vin un caractère unique au monde !

PRÉSENTATION

Ce Gewurztraminer Vendanges Tardives est un vin opulent, aussi bien au nez qu'en bouche. Riche, concentré, un voyage gustatif !

LE MILLÉSIME

2018, millésime de grande canicule : ce dernier nous a permis de récolter des Vendanges Tardives de toute beauté.

SITUATION

Cette cuvée provient de plusieurs parcelles de vieilles vignes que nous avons sélectionné, essentiellement sur le ban d'Eichhoffen.

Mixité entre un sol lourd et profond situé sur la commune d'Eichhoffen, qui ramène de l'intensité et du corps à ce vin, assemblé avec les parcelles situées autour de notre domaine à Nothalten qui ramène une touche de finesse et de légèreté.

À LA VIGNE

Taille courte en Guillot double

Ebourgeonnage au mois de mai

Rendements très faibles aux alentours de 50 hl/ha

VINIFICATION

Pressurage en grappes entières pendant 6 à 7 heures, afin d'extraire tous les arômes et les sucres présents dans le raisin.

Débouillage à froid pendant 36 heures puis départ en fermentation par l'action des levures indigènes provenant du terroir, sur une durée de 3 semaines à température constante et maîtrisée.

ÉLEVAGE

Quelques mois en cuve inox afin de garder pleinement toute la fraîcheur avant la mise en bouteilles.

13 % VOL.

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

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: 82 g/l

SERVICE

Servir entre 10 et 12°C. Carafier si possible une heure à l'avance pour permettre aux arômes de s'ouvrir.

POTENTIEL DE GARDE

10 à 15 ans

ACCORDS GOURMANDS

Essayez ce Gewurztraminer Vendanges Tardives sur un foie gras ou un dessert (tarte tatin, crème, mousse aux fruits...).



PRESSE & RÉCOMPENSES

17,0/20

Médaille d'Or 2020

Concours Mondial des FEMINALISE - PARIS, 12/06/2020

