



## GEWURZTRAMINER Grand Cru MOENCHBERG 2015

AOC Alsace Grand Cru Moenchberg, Alsace, France

GEWURZTRAMINER Grand Cru Moenchberg de notre gamme L'Empreinte. La grande force du Moenchberg est de donner des vins fruités, riches et complexes dès leur prime jeunesse, aussi bien pour de grands vins secs que de splendides liquoreux. On les reconnaît à leur ossature généreuse, parfaitement équilibrée par une acidité incisive qui leur apporte une note de fraîcheur, même dans les millésimes chauds.

### PRÉSENTATION

Ses pentes douces abritent un terroir généreux qui donne des Gewurztraminer charnus, complexes et d'une élégante noblesse.

### LE MILLÉSIME

Très beau millésime.

Les Gewurztraminer s'expriment dans un joli registre floral avec des équilibres intéressants.

### SITUATION

Terroir exposé Sud/Sud-Est

Le Pinot Gris et le Gewurztraminer apprécient également la richesse de ce terroir en donnant des vins généreux et concentrés.

### TERROIR

Marno-calcaro-greux et colluvions.

### À LA VIGNE

Les vendanges se font en toute fin de saison, avant les vendanges tardives.

Ces parcelles se trouvent souvent dans un état sanitaire exceptionnel, ce qui nous permet de rentrer ces raisins dans des conditions optimales, en surmaturité. Nous cherchons à avoir un peu de botrytis, afin de donner au vin un caractère exotique et des arômes confits.

### VINIFICATION

Pressurage d'une durée de 5 à 6 heures enchaîné d'un débouillage statique à froid.

Fermentation activée par les levures indigènes sur une durée de 3 semaines à température constante et maîtrisée.

### ÉLEVAGE

Élevage jusqu'au printemps en cuve inox.

### 12 % 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

Rendement: 50 hL/ha  
Sucre résiduel: 47 g/l

### SERVICE

entre 8 et 10°.



POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

DÉGUSTATION

2015 est un millésime précoce : les notes de fruits secs marquent plus nettement les vins, notamment dans un registre grillé. L'amertume un peu plus marquée accentue l'allonge.

ASPECT VISUEL

Belle couleur jaune doré

AU NEZ

Fruits charnus et riches

EN BOUCHE

Arômes plus complexes, notes de menthe, poivre et d'épices.

