

GEWURZTRAMINER Vieilles Vignes 2018

AOC Alsace, Alsace, France

Gewurztraminer Vieilles Vignes de notre gamme L'Empreinte.
Ce vin est issu de Vieilles Vignes (de plus de 25 ans d'âge) aux rendements limités.
Il est riche, puissant et généreux.

PRÉSENTATION

Ce Gewurztraminer Vieilles Vignes est issu d'un vignoble situé sur des terrains aux sols profonds, il bénéficie d'une excellente exposition (sud et sud-est) permettant une maturation longue, nécessaire au développement de la palette aromatique de ce cépage. Ce vin provient d'une sélection de vignes âgées de plus de 25 ans, avec des rendements limités, qui produisent des vins complexes.

LE MILLÉSIME

2018, millésime de grande canicule.

Les Gewurztraminer sont riches et extrêmement aromatiques, tout en restant sur de beaux équilibres.

SITUATION

Nous avons la chance d'avoir plusieurs parcelles en vieilles vignes dans un secteur qui offre un terroir et une maturité favorable à l'épanouissement de ce cépage sur la commune d'Eichhoffen.

TERROIR

Sols de marne lourds et profonds

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.

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: 35 g/l



SERVICE

Servir entre 8 et 10°C.



POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

DÉGUSTATION

Explosion de fruits exotiques, mélange de notes corsées et florales au nez.

Riche, puissant et généreux.

Sa bouche est pleine, ample et flatteuse.

ACCORDS GOURMANDS

Accompagnez ce Gewurztraminer d'une cuisine exotique (curry, tagine...) ou d'un dessert à base de fruits.

En apéritif ou à la fin d'un repas.

