



**Appellation** : Alsace

**Nom du vin** : Gewurztraminer

**Type du vin** : Vin blanc demi sec et fruité

**Nature du sol** : Argileux, limoneux sur sous sol marno-calcaire

**Cépage** : Gewurztraminer

**Age des vignes** : 30 ans

**Production annuelle** : 4 000 bouteilles

**Récolte** : Vendange manuelle avec tri pour éliminer la pourriture

**Vinification** : Pressurage pneumatique de raisins entiers, fermentation lente sous contrôle de température 22°C. Elevage en cuve inox sur lies fines pendant 5 mois. Mise en bouteille après 9 mois à la propriété.

**Caractéristiques organoleptiques** : Robe jaune paille. Nez intense aux arômes d'épices, de roses, de violettes et fruits confits. La bouche est ronde et sur le fruit, ample d'une intensité aromatique avec du gras en finale.

**Accords mets-vin** : Apéritif, fromages (bleue, roquefort, munster etc &hellip; ) cuisines au curry et cuisines exotiques.