

# GEWURZTRAMINER

## GEWURZTRAMINER

### INFORMATION

---

**Appellation :** AOC ALSACE

**Cépage :**  
GEWURZTRAMINER

**Alcool :** 13 %

**Certification :** HVE3

**Bio :** Non



### VINIFICATION

---

**Méthode :** Les grappes entières sont amenées délicatement vers un pressoir pneumatique. Le pressurage s'effectue en douceur durant plusieurs heures afin d'extraire progressivement un maximum d'arômes. Le débourageage se fait naturellement par sédimentation. La fermentation alcoolique s'effectue sous contrôle des températures dans des cuves inox ou en acier émaillé. Les vins sont élevés sur lies fines.

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 37.5 cl, 75 cl

**Unité de vente :** carton de 6



### TERROIR

---

**Région Viticole :**  
Kientzheim  
Kaysersberg-Vignoble

**Surface :** 11 ha

**Type de sol :** Argilo-Calcaire

**Climat :** Continental

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** Jaune doré.

**Nez :** Il délivre au premier nez des arômes de fleurs avant d'évoluer vers des notes de fruits exotiques (litchi, mangue).

**Bouche :** En bouche, on retrouve des senteurs de violette suivies d'un fruité toujours sur le registre de l'exotisme.

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 8°-10°C

**Accords mets et vins :** Ce vin accompagnera à merveille la cuisine exotique et les desserts ainsi que certains fromages. Il est également très agréable en apéritif.

**Garde :** 5 à 10 ans