



Gewurztraminer Vendanges Tardives AOC Alsace 2020

50 cl

Situation géographique et sol

Protégés des vents de l'ouest par les collines sous vosgiennes et orienté est - sud est, nos vignes s'épanouissent sur les meilleurs coteaux d'Amerschwyr sur un sol à dominante argilo calcaire.

Vendange et vinification du Gewurztraminer Vendanges Tardives d'Alsace

La vendange est exclusivement faite à la main, à la fin de l'automne quand les raisins très murs sont atteints de pourriture noble - botrytis cinerea - . Les raisins alors très concentrés en sucre par ce phénomène naturel sont sélectionnés puis délicatement pressés. La clarification des jus se fait naturellement à basse température. Les fermentations sont lentes et l'élevage sur lies fines de 9 mois minimum, confère au vin le gras, l'expression intense et complexe des plus Grands Vins Blancs moelleux - liquoreux de ce monde. Le vin une fois mis en bouteille vieillit encore patiemment en cave 2 ans avant d'être commercialisé.

Commentaires de dégustation du Gewurztraminer Vendanges Tardives d'Alsace

La robe de ce vin est jaune or intense. Le nez très expressif exhale des notes de surmaturation. En bouche on découvre une palette généreuse de fruits confits, des notes traditionnelles de mirabelle aux notes les plus exotiques de mangue et de fruits de la passion.

Accord mets et vins avec le Gewurztraminer Vendanges Tardives d'Alsace

Ce vin blanc moelleux fruité, voluptueux et concentré, est idéal en association



avec un Foie-gras en terrine avec un soupçon de gelée de coing ou encore en accompagnement d'un gâteau dense au chocolat noir.

Aspect technique du Gewurztraminer Vendanges Tardives d'Alsace

Cépage : Gewurztraminer
Consommez entre 10° et 12°C
Sucrosité : 54,6 g/l
Alcool : 13,4°

Potentiel de garde : 8 à 12 ans.
