



Gewurztraminer Sélection de Grains Nobles AOC Alsace 2017

50 cl

Vinification du Gewurztraminer Sélection de Grains Nobles

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 vieilli encore patiemment en cave 2 ans avant d'être commercialisé.

Description du Gewurztraminer Sélection de Grains Nobles

Robe d'un magnifique jaune doré, brillante et chatoyante. Au nez, des arômes intenses et complexes de fruits mûrs: abricots secs, poires et mirabelles. Ce vin est d'une concentration exceptionnelle. En bouche, il est soyeux, velouté, et les premières notes qui dominent à sa dégustation sont celles de miel d'acacia. Puis c'est une symphonie d'arômes et d'épices qui viennent enchanter le palais. Superbe avec des fromages forts type Munster ou Roquefort, de la cuisine exotique, épicée ou à base de curry. Idéal sur un moelleux chaud au chocolat.

Aspect technique du Gewurztraminer Sélection de Grains Nobles

Cépage : Gewurztraminer
Consommez entre 8° et 10°C
Sucrosité : 7 g/l
Alcool : 11,5°

Situation géographique et sol

Argilo-calcaire



Potentiel de garde : 15 à 20 ans.
