



## GEWURZTRAMINER 2015

### « Altenbourg »

Le cépage : il serait d'origine italienne, « traminer » désignant une petite ville au nord de l'Italie appelée « Tramin » jusqu'au 16<sup>ème</sup> siècle. « Gewurz » signifiant épices en alsacien, même s'il est cultivé aujourd'hui dans le monde entier (Europe, Etats-Unis, Nouvelle Zélande, Australie...), le gewurztraminer est un cépage qui « colle » à l'Alsace. C'est un raisin rose à jus blanc, très sucré.

Terroir : argilo-calcaire

Méthodes culturales : Agriculture Biologique – vin bio

Alcool : 13.5 % vol.

Sucres résiduels : 40 grammes

Garde : 10 ans

Vinification : Récolte en cagettes de 25 kg. Pressurage sur pressoir pneumatique. Fermentation à basse température. Pas de collage. Pas de levurage.

Dégustation :



Jaune doré, limpide.



Le nez est d'une grande complexité ; sur le fruit, d'abord (pêche, mangue, ananas...) puis sur des notes plus végétales : réglisse.



Une très belle matière, beaucoup d'ampleur : la bouche est à la hauteur du nez.



Conseils de garde : Le vin peut vieillir s'il respecte les trois règles fondamentales de la conservation : pas de lumière (surtout les néons), pas de variation de température (<5°) et humidité constante.

Conseils de dégustation : Le Gewurztraminer est généralement bu en apéritif. Il excelle cependant sur la cuisine asiatique. A associer également sur des fromages de caractère, comme le Munster, le Roquefort, le Bleu d'Auvergne...