



GEWURZTRAMINER FURSTENTUM 2009

« Selection de Grains Nobles »

Le cépage : il serait d'origine italienne, « traminer » désignant une petite ville au nord de l'Italie appelée « Tramin » jusqu'au 16^{ème} 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.

Le Grand Cru : exposé sud, sud/ouest, c'est îlot de végétation méditerranéenne calciphile de 27, 65 ha. Le sol brun, calcaire, présente une structure caillouteuse, squelettique. Il s'agit de terroir marno-calcaire gréseux. La pente y est vive (37%) et optimise l'ensoleillement sur un sol accumulateur de chaleur et d'eau. Les conditions sont privilégiées pour l'élaboration d'un grand vin.

La mention : La mention Sélection de Grains Nobles est l'assurance d'un vin d'exception. Il ne s'agit pas d'une mention commerciale mais d'une mention réglementée selon des critères parmi les plus sévères de toutes les AOC Françaises.

Superficie : 35 ares

Méthodes culturales : en conversion à l'Agriculture Biologique

Alcool : 12 % vol. *Sucres résiduels* : 100 grammes

Garde : 15 à 20 ans

Vinification : pressurage sur pressoir pneumatique pendant 7 heures. Fermentation à basse température. Pas de collage.

Dégustation :



Jaune ambré, intense.



Le nez est dominé par le fruit : de l'ananas confit, de la mangue... Une pointe épicée.



Velouté, soyeux... Ce gewurztraminer charme le palais !

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 : Un vin qui se suffit à lui-même...

