



GEWURZTRAMINER 2019

« Les sens »

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.

Terroir : argilo-calcaire

Méthodes culturales : Agriculture Biologique – vin bio

Alcool : 14.5 % vol.

Sucres résiduels : 9 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, profond.



Le nez est d'une belle richesse, sur des arômes de fleurs et d'épices.



En bouche, il est très chaleureux. Le sucre résiduel est discret.



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. Son côté sec en fera un Gewurztraminer plus gastronomique, qu'on accordera sans hésiter sur de la cuisine asiatique ou relevée.