

## GEWURZTRAMINER ALSACE BIO

AOP ALSACE

Issu d'une région viticole reconnue pour son engagement dans la transition écologique, ce vin, à la personnalité fruitée et pleine d'épices, respecte l'environnement dans lequel il s'est épanoui.



|  |   |
|--|---|
| <b>Accords<br/>Mets/Vins</b>                 | cuisines exotiques, plats parfumés, fromages corsés, desserts.  |
| <b>Appellation</b>                           | AOP Alsace  |
| <b>Cépages</b>                               | Gewurztraminer  |
| <b>Contenance</b>                            | 75 cl   |
| <b>Durée de<br/>vieillissement</b>           | 2 à 4 ans   |
| <b>Millésime</b>                             | 2023  |
| <b>Nature du sol</b>                         | Sablo-calcaire, argilo-calcaire   |
| <b>Sucrosité</b>                             | Moelleux  |
| <b>Température de<br/>service</b>            | 8°C à 12°C  |
| <b>Vendange</b>                              | Manuelle avec chargement des pressoirs en raisins entiers.<br>Vinification respectueuse des principes de l'agriculture biologique avec contrôle de température sur jus clair puis élevage de quelques mois en cave. |
| <b>Vinification</b>                          | Manuelle avec chargement des pressoirs en raisins entiers.<br>Vinification respectueuse des principes de l'agriculture biologique avec contrôle de température sur jus clair puis élevage de quelques mois en cave. |
| <b>Acidité (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)</b> | 2.22 g/L  |
| <b>Degré<br/>Alcoolique</b>                  | 14.00°  |
| <b>Sucre Résiduel</b>                        | 15.59 g/L   |