

## 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 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 vieillissement</b>	2 à 4 ans
<b>Millésime</b>	2020
<b>Nature du sol</b>	Sablo-calcaire, argilo-calcaire
<b>Sucrosité</b>	Moelleux
<b>Température de service</b>	8°C à 12°C
<b>Vendange</b>	Manuelle avec chargement des pressoirs en raisins entiers. 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>	
<b>Acidité (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)</b>	3,10 g/L
<b>Degré Alcoolique</b>	13,00°
<b>Sucre Résiduel</b>	12,70 g/L