

GEWURZTRAMINER ALSACE VENDANGES TARDIVES (50CL)

AOP ALSACE

Vin fin aux arômes complexes de fruits confits, de rose et de botrytis qui caractérisent les sélections de grains nobles. Provenant de vignes vendangées en surmaturité, c'est un vin riche qui garde toute sa finesse.



Accords Mets/Vins	Un vin de grande richesse aromatique qui se déguste soit en apéritif soit avec un excellent foie gras. Ce vin peut également être suggéré en fin de repas.
Appellation	AOP Alsace
Cépages	Gewurztraminer
Contenance	50 cl
Durée de vieillissement	10 ans et plus
Millésime	2016
Nature du sol	Marno argilo calcaire
Sucrosité	Doux
Température de service	10°C à 12°C
Vendange	Manuelle après surmaturation des raisins. Traditionnelle en blanc avec contrôle de température de fermentation puis élevage 18 mois en cave dont au minimum 10 mois en bouteille.
Vinification	
Acidité (H₂SO₄)	4.53 g/L TH2
Degré Alcoolique	13.00°
Sucre Résiduel	89.00 g/L