

## GEWURZTRAMINER ALSACE VENDANGES TARDIVES

AOP ALSACE

Des arômes épices et concentrés sur les fruits secs. Vin capiteux et charpenté, aux saveurs de miel et d'abricot confit. Ce vin reste malgré sa concentration sur la finesse et la fraîcheur.



|  |   |
|--|---|
| <b>Accords<br/>Mets/Vins</b>                 | Apéritif, foie gras et desserts.  |
| <b>Appellation</b>                           | AOP Alsace  |
| <b>Cépages</b>                               | Gewurztraminer  |
| <b>Contenance</b>                            | 75 cl   |
| <b>Durée de<br/>vieillissement</b>           | 10 ans et plus  |
| <b>Millésime</b>                             | 2018  |
| <b>Nature du sol</b>                         | Marno argilo calcaire   |
| <b>Sucrosité</b>                             | Doux  |
| <b>Température de<br/>service</b>            | 10°C à 12°C   |
| <b>Vendange</b>                              | Manuelle après surmaturation des raisins.   |
| <b>Vinification</b>                          | Traditionnelle en blanc avec contrôle des températures de fermentation puis élevage 18 mois en cave dont au minimum 10 mois en bouteille. |
| <b>Acidité (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)</b> | 3.30 g/L  |
| <b>Degré<br/>Alcoolique</b>                  | 13.00°  |
| <b>Sucre Résiduel</b>                        | 65.40 g/L   |