

## GEWURZTRAMINER ALSACE VIEILLES VIGNES

AOP ALSACE

Ce vin est issu de parcelles de vignes de plus de 30 ans d'âge. Il présente un fruité intense exprimant une belle complexité aromatique sur les épices.



<b>Accords Mets/Vins</b>	Foie gras poêlé, desserts, fromages forts (munster, maroille, bleus)
<b>Appellation</b>	AOP Alsace
<b>Cépages</b>	Gewurztraminer
<b>Contenance</b>	75 cl
<b>Durée de vieillissement</b>	2 à 5 ans
<b>Millésime</b>	2021
<b>Nature du sol</b>	Marno argilo calcaire
<b>Sucrosité</b>	Moelleux
<b>Température de service</b>	10°C à 12°C
<b>Vendange</b>	Manuelle après surmaturation des raisins. Traditionnelle en blanc avec contrôle des températures de fermentation puis élevage 12 mois en cave dont au minimum 3 mois en bouteille.
<b>Vinification</b>	
<b>Acidité (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)</b>	3,17 g/L
<b>Degré Alcoolique</b>	14,00°
<b>Sucre Résiduel</b>	19,95 g/L