



Gewurztraminer Alsace 2007 Sélection de Grains Nobles

50 cl
Millésime 2007

SITUATION: Beblenheim
NATURE DU SOL: Marne, argile et calcaire
VENDANGE: Manuelle après surmaturation des raisins.

VINIFICATION:
Traditionnelle en blanc avec contrôle de température de fermentation puis élevage 18 mois en cave dont au minimum 10 mois en bouteille.

DÉGUSTATION:
Robe dorée légèrement cuivrée. Des arômes complexes de fruits confits, de rose et de botrytis qui caractérisent les sélections de grains nobles. Le palais soyeux et onctueux reste tout en finesse. La concentration des raisins a donné à ce vin le moelleux et l'acidité nécessaire pour un long vieillissement.

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.

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 10° à 12°
DEGRÉ ALCOOLIQUE: 12,5 °
ACIDITÉ TOTALE: 3,4 g/L
SUCRE RÉSIDUEL: 106 g/L

Cave de Beblenheim "Au Château"
14 rue de Hoen 68980 Beblenheim FRANCE
www.cave-beblenheim.com