



"Les Troubadours" Gewurztraminer A.O.C. Alsace 2011

VINIFICATION

On effectue un pressurage basse pression en raisins entiers et une vinification à température contrôlée. L'élevage du vin s'effectue sur lies fines pendant 4 mois, suivi d'une filtration. Le vin sera stocké en cuve (acier inoxydable) encore quelques mois avant sa mise en bouteilles.

DÉGUSTATION

ROBE : Intense brillante.

NEZ : Intense, floral, jasmin et jacinthe, fruité abricot, fruits exotiques mangue-ananas, épices douces, une pointe de minéralité.

BOUCHE : Droite et élégante, harmonieuse entre douceur fruitée-épiciée et acidité, assez longue.

ACCORDS GOURMANDS

Il est traditionnellement apprécié comme vin de réception avec les canapés et amuse-bouche. Il accompagne à merveille la cuisine exotique et épicée (poulet au curry, lotte aux épices, ananas rôti aux épices). Ce Gewurztraminer est tout particulièrement indiqué sur les fromages au goût prononcé tels que le Munster ou la fourme d'Ambert. Délicieux au dessert avec une tarte aux abricots.

CÉPAGE

GEWURZTRAMINER

DEGRÉ D'ALCOOL

14 % alc./vol.

TERROIR

Sol argilo-sablo limoneux
faiblement calcaire pour la
première terrasse et le plateau. Sol
argilo-calcaire siliceux
modérément alcalin pour les
autres terrasses.

VENDANGE

Manuelle.

SERVICE

10 à 12°C

CONSERVATION

10 à 12 ans