



Gewurztraminer

Surprenant !

MILLESIME

2016

CEPAGE & DENOMINATION

Blanc 100% Gewurztraminer
IGP PAYS D'OC

CARACTERES ORGANOLEPTIQUES

Vin riche et complexe dont le nez expressif et charmeur dévoile des notes florales (rose) et finement épicées (cannelle). Bouche harmonieuse avec une finale douce et épicée.

ACCORDS METS & VIN

Apéritif, Plats asiatiques et sucré-salés, Boudin blanc. Fromages à pâte persillée ou pâte molle à croûte lavée.

DISTINCTIONS 2017

OR Concours Mondial des Vins Féminalise

BRONZE Concours Général Agricole de Paris

TEMPERATURE DE SERVICE & DUREE DE GARDE

Servir entre 8 et 10°C. Garde 3 ans.

RENDEMENT & TERROIR

50 hl/ha. Sols argilo-calcaires de « bas de pente »

VINIFICATION

Macération pelliculaire. Pressurage et fermentation en cuves inox à basses températures. Arrêt de la fermentation par le froid à 20 g de sucre résiduel naturel/l de vin.

DESCRIPTION

Bouteille flûte Alsace Cannelle. Carton debout de 6 bouteilles

