



LES COLLINES DU BOURDIC

Vignerons depuis 1928



Gewurztraminer

Surprenant !

MILLESIME

2022

CEPAGE & DENOMINATION

100% Gewurztraminer - Vin blanc demi-sec
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.

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.

