

Fiche Technique / Spécification Sheet

GEWURZTRAMINER “Les Terres Blanches” 2017



Commentaire de Dégustation / Tasting Commentary

Le cépage original par excellence. Connue et plébiscitée sur tous les continents, son nom en dit long sur son caractère épicé. Ce Gewurztraminer 2017 se présente sous une robe jaune paille. Intense au nez, il libère des parfums de fruits exotiques frais (lychees) et de belles notes épicées (badiane) qui se prolongent au palais. Savoureux en bouche, ce Gewurztraminer repose sur quelques grammes de sucres résiduel et une acidité en filigrane qui lui procure un bel équilibre. Un vin d'une belle complexité qui dévoile une élégante persistance.

Vignoble / Vineyard

Vignoble conduit en bio-dynamie - Sol marno-calcaire sur muschelkalk - Age des vignes : 30 ans
Densité de plantation : 5500 pieds/hectares - Travail du sol : labour et enherbement - Rendement : 35 hl/hectare

Elevage / Ageing

Vendanges manuelles – pressurage des raisins entiers – élevage sur lies en foudres pendant 9 mois

Caractéristiques Organoleptiques / Organol. Characteristics

Alcool / Alcohol : 13,5 % vol Acidité (tartrique) / Acid : 4,4 g/l Sucre résiduel / Residual sugar : 14,3 g/l

Accords Mets & Vins / Foods agreements

Apéritif, plats aigre-doux ou épicés d'origine asiatique et orientale, fromages relevés et certains desserts à base de fruits...

Garde / Keeping

6 ans / 6 years