

GEWURZTRAMINER VENDANGES TARDIVES 2023 BLANC



Vignobles de France Régions viticoles Alsace-Lorraine

La mention Vendanges Tardives complète sur l'appellation Alsace. Elle désigne des vins exceptionnels produits selon les critères parmi les plus sévères de toutes les AOC françaises.

Accords mets et vins

Un vin d'une puissance extraordinaire qui mérite des accords d'exceptions. Un foie gras de canard, une entrée avec des fruits confits, ou tout simplement pour clore un repas d'exceptions.

Détails

Caractéristiques

Terroir : Calcaire

Cépage : 100% Gewurztraminer

Vendange : Manuelles

Viticulture : L'agriculture biologique est la réponse écologique à l'agriculture conventionnelle, les traitements sont réalisés grâce à des produits provenant de la nature. De plus, il y a une prise en compte importante du sol et du sous-sol.

Vinification : - Pressurage doux grâce à un pressoir pneumatique - Fermentation contrôlée entre 16° et 18° - Pas de fermentation malolactique - Elevage en cuves inox thermo-régulées (6 à 9 mois), afin de gérer au mieux son élaboration tout au long de la vinification

Elevage : 6 mois

Dégustation

Robe : Un vin d'une couleur or, limpide et brillant

Nez : Un nez très riche et complexe. Des arômes de fruits exotiques, de fruits confits et de miel.

Bouche : Une bouche onctueuse et très puissante. Une explosion de fruits exotiques enrobée par une douceur exceptionnelle.

Garde : 10 ans

Température de service : 8° à 10°



Plaisirs du vin
Cahors