GEWURZTRAMINER 2016

« Les sens »

Le cépage : il serait d'origine italienne, « traminer » désignant une petite ville au nord de l'Italie appelée « Tramin » jusqu'au 16ème siècle. « Gewurz » signifiant épices en alsacien, même s'il est cultivé aujourd'hui dans le monde entier (Europe, Etats-Unis, Nouvelle Zélande, Australie…), le gewurztraminer est un cépage qui « colle » à l'Alsace. C'est un raisin rose à jus blanc, très sucré.

Terroir : argilo-calcaire

Méthodes culturales : Agriculture Biologique – vin bio

Alcool : 13 % vol.

Sucres résiduels : 20 grammes

Garde : 10 ans

Vinification : Récolte en cagettes de 25 kg. Pressurage sur pressoir pneumatique. Fermentation à basse température. Pas de collage. Pas de levurage.



Dégustation :



Jaune clair, aux reflets dorés.



Le nez est typique du cépage. Très expressif, sur des arômes de litchi, fruits de la passion avec un côté un peu plus floral.



De la matière, du volume, c'est un vin généreux.

Conseils de garde : Le vin peut vieillir s'il respecte les trois règles fondamentales de la conservation : pas de lumière (surtout les néons), pas de variation de température (<5°) et humidité constante.

Conseils de dégustation : Le Gewurztraminer est généralement bu en apéritif. Il excelle cependant sur la cuisine asiatique. A associer également sur des fromages de caractère, comme le Munster, le Roquefort, le Bleu d'Auvergne…