

A

Gewurztraminer

Vignes

Composition : 100% gewurztraminer

Sol : graves sur Scherwiller (cailloux du cône de déjection de la vallée de Villé, très pauvre/léger, peu d'argile, très réactif)

Différents travaux : palissage rigoureux, ébourgeonnage, suppression des débris végétaux en sortie de fleur à la souffleuse, suppression des entre-cœurs et effeuillage manuel de la face nord pour obtenir le raisin le plus sain possible à maturité.

Cave

Assemblage : 100% gewurztraminer Travaux : macération de plus ou moins courte durée dans le pressoir sous pression avant le démarrage du pressurage ou en cuve de macération.

Dégustation

Visuel : Jaune intense aux nuances dorées voire orangé si macération.

Nez : Très intense, aux notes marquées de rose, d'arachides, de wasabi, de cendres et d'infusions racinaires. Apparition dans un second temps d'odeurs mentholées, de caramel au beurre salé.

Bouche : D'une grande ampleur, sa douceur est soulignée par une pointe d'amertume en fin de bouche qui lui confère une extrême longueur. On retrouve la palette aromatique présente au nez (rose, notes racinaires, épices) enrobée par la douceur apportée par le volume.

Accord mets et vin : Sa richesse le rend indispensable pour des plats de caractère. On citera en exemple la cuisine du monde, de préférence relevée (Asie, Inde, Mexique ou Afrique du Nord). Il sera aussi le parfait allié de fromages corsés (Munster ou Maroilles). Enfin, il accompagnera à souhait vos desserts.

Garde : illimité

