



Gewurztraminer Sélection de Grains Nobles A.O.C

Alsace

2015

VINIFICATION

Pressurage basse pression, vinification à température contrôlée. L'élevage s'effectue sur lies fines pendant quatre mois. Stockage en cuve acier inoxydable pendant neuf mois avant mise en bouteille. Stockage en bouteille avant commercialisation.

DÉGUSTATION

Robe: Doré dense.

Nez: Fin, fruité fruits à chair blanche.

Bouche: Ample et harmonieuse, ronde et fondue de l'attaque à la finale, qui persiste sur le poivre blanc avec beaucoup de fraîcheur.

ACCORDS GOURMANDS

Il constitue un excellent apéritif. Se marie avec des escalopes de foie gras aux fruits secs, du poulet au gingembre sauce crémeuse. Il accompagne merveilleusement les fromages (chèvre frais au cumin) et s'associe très bien avec une soupe de fruits exotiques et sorbets.

CÉPAGE

Gewurztraminer

DEGRÉ D'ALCOOL

12,5% alc./vol.

TERROIR

Argile-Calcaire

VENDANGE

Vendangé exclusivement à la main

SERVICE

10 à 12°C

CONSERVATION

10 à 15 ans



www.dopff-irion.com