



### Gewurztraminer Vendanges Tardives A.O.C. Alsace 2011

#### VINIFICATION

On effectue un pressurage basse pression en raisins entiers et une vinification à température contrôlée. L'élevage du vin s'effectue sur lies fines pendant 4 mois, suivi d'une filtration. Le vin sera stocké en cuve (acier inoxydable) encore quelques mois avant sa mise en bouteilles.

#### DÉGUSTATION

ROBE : jaune dorée.

NEZ : belle intensité aromatique, avec beaucoup de finesse et de subtilité. Une pointe de fraîcheur contrebalance admirablement des arômes confits (abricot, mirabelle, poire).

BOUCHE : ce vin équilibre à merveille le gras, l'acidité et l'alcool. Les arômes fruités, ainsi qu'une pointe de miel explosent en finale et persistent agréablement.

#### ACCORDS GOURMANDS

A l'apéritif, le Gewurztraminer Vendanges Tardives réalise l'entrée en matière idéale d'un repas gastronomique. Il donne le meilleur de lui-même avec le foie gras, simplement poêlé. C'est le compagnon idéal des fromages forts: le feuilleté de Munster au cumin ou les fromages à pâte persillée, le roquefort.

#### CÉPAGE

GEWURZTRAMINER

#### DEGRÉ D'ALCOOL

14% alc./vol.

#### TERROIR

Calcaire et argile-calcaire

#### VENDANGE

Manuelle.

#### SERVICE

10 et 12°C

#### CONSERVATION

Consommation optimale jusqu'à 10 ans.

