



Grand Cru Goldert Gewurztraminer A.O.C. Alsace

Grand Cru

2013

VINIFICATION

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

DÉGUSTATION

ROBE : or intense, de belle brillance.

NEZ : floral très complexe, typé, rose, jasmin, seringa, gardénia, épices douces cannelle, sucre vanillé, zestes de mandarine-orange confits, melon, abricot sec.

BOUCHE : Bouche à la fois minérale et suave, de bel équilibre, finale persistante sur une fraîcheur poivrée.

ACCORDS GOURMANDS

Sa structure puissante, ronde, s'associe avec des poissons onctueux (truite aux tomates confites), des viandes blanches (fricassée de volaille au lait de coco) Il convient très bien avec un foie gras poêlé aux épices. La cuisine chinoise s'harmonise avec le Gewurztraminer.

CÉPAGE

GEWURZTRAMINER

DEGRÉ D'ALCOOL

13 % alc./vol.

TERROIR

Dans sa partie haute, la pente assez forte, constituée d'un substrat géologique de calcaire oolithique du Dogger. En aval, le sous-sol fait de conglomérats tertiaires est recouvert par des dépôts quaternaires soliflués, où fragments et galets calcaires et gréseux se fondent dans une matrice argileuse. Les sols les mieux exposés et les plus sains réunissent les calcaires et, la partie la mieux drainée, les dépôts quaternaires.

VENDANGE

Vendangé exclusivement à la main.

SERVICE

10 à 12°C

CONSERVATION

Conservation optimale entre 10 et 15 ans.