



"Le Haut Clos" Gewurztraminer A.O.C. Alsace

2013

VINIFICATION

Durant les vendanges, l'évolution de la maturité des raisins dans des parcelles choisies est contrôlée quotidiennement. Dès que les conditions optimales sont atteintes, les raisins sont vendangés manuellement et triés si nécessaire. Nous réalisons un pressurage basse pression et une vinification à température contrôlée. L'élevage du vin s'effectue sur lies fines pendant 4 mois. Le vin sera stocké en cuve (acier inoxydable) pendant environ 9 mois avant sa mise en bouteille. Il sera alors encore stocké un minimum de 24 mois avant sa commercialisation.

DÉGUSTATION

ROBE : jaune dorée bien soutenue aux reflets brillants.

NEZ : Très ouvert présentant une belle intensité aromatique avec beaucoup de finesse et de subtilité, le nez s'ouvre sur des parfums d'ananas confit, de litchi et de rose. Des notes de miel et d'épices évoquant des raisins bien mûris apparaissent avec le temps.

BOUCHE : une fraîcheur exquise qui contrebalance admirablement les arômes confits d'abricot, de mirabelle et de poire. Une pointe de miel explose en final.

Fin de bouche longue et soyeuse, sur des arômes confits. Vin d'une grande maturité, avec une richesse exceptionnelle.

CÉPAGE

GEWURZTRAMINER

DEGRÉ D'ALCOOL

11°

TERROIR

Sol argilo-sablo limoneux
faiblement calcaire pour la
première terrasse et le plateau. Sol
argilo-calcaire siliceux
modérément alcalin pour les
autres terrasses.

VENDANGE

Manuelle.

SERVICE

10 à 12°C

CONSERVATION

15 ans et plus.

