



### Clos Château d'Isenbourg Gewurztraminer Vendanges Tardives A.O.C. Alsace

2015

#### WINEMAKING

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.

#### TASTING NOTES

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.

#### FOOD PAIRING

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.

GRAPE VARIETIES  
GEWURZTRAMINER

ALCOHOL  
13,5 % alc./vol.

TERROIR  
Calcaire et argile-calcaire

HARVESTING  
Manuelle.

SERVING TEMPERATURE  
10 et 12°C

AGEING POTENTIAL  
Consommation optimale jusqu'à  
10 ans.

