



## Gewurztraminer Vendanges Tardives A.O.P. Alsace 2018

### VINIFICATION

Pressurage basse pression, vinification à température contrôlée. L'élevage seffectue 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, très lumineuse.

NEZ : Raisin et fruits confits coing-abricot, aneth-estragon.

BOUCHE : gourmande, la belle suavité est équilibrée par la fraîcheur, jusque dans la persistance.

### ACCORDS GOURMANDS

Peut se servir bien frais pour l'apéritif, et s'accompagne très bien avec un foie gras, des rillettes de canard, des fromages forts tels que le munster ou le roquefort, et également tous les desserts.

### CÉPAGE

GEWURZTRAMINER

### DEGRÉ D'ALCOOL

13.50

### TERROIR

Argileux Calcaire

### VENDANGE

Manuelle

### SERVICE

Entre 8 à 10°.

### CONSERVATION

Conservation optimale entre 8 à 10 ans.

[www.dopff-irion.com](http://www.dopff-irion.com)