



"Les Terrasses" Gewurztraminer Vieilles Vignes 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

Oeil : Robe or profond brillant.

Nez : Nez subtil ananas, mangue, abricot confit, floral blanc, épices douces, cannelle-vanille, poivre blanc.

Bouche : Bouche assez complexe et longue sur les agrumes.

ACCORDS GOURMANDS

À l'apéritif, le Gewurztraminer « Les Terrasses » Vieilles Vignes réalise l'entrée en matière idéale d'un repas gastronomique. Vins goûteux qu'il faut associer à un mets de grande saveur. Il donne le meilleur de lui-même avec le foie gras, simplement poêlé. Il s'exprime parfaitement avec des Saint-Jacques au Safran, blancs de volaille à la crème et rocamadour.

CÉPAGE

GEWURZTRAMINER

DEGRÉ D'ALCOOL

13 % alc./vol.

TERROIR

Conglomérat et marnes interstratifiées.

VENDANGE

Exclusivement manuelle.

SERVICE

8 à 10 °C

CONSERVATION

10 à 15 ans

www.dopff-irion.com