



### "Les Tourelles" 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

La finesse et l'élégance du Riesling, le corps du Pinot Gris, les arômes subtils du Gewurztraminer et la fraîcheur du Pinot Blanc.

ROBE : Or profond, brillante et lumineuse.

NEZ: Fruits confits prune, compote de mirabelles, bergamote, épices douces cannelles-muscade, poivre, bois exotique (camphrier et santal).

BOUCHE : Puissante, ample et fondue, très aromatique, une note miellée et minérale, très longue et épicée.

#### ACCORDS GOURMANDS

Servi frais, ses notes d'agrumes s'accordent parfaitement d'une entrée telle qu'une terrine de poisson, les plats de crustacées et de fruits de mer. Il s'associe également avec les desserts, notamment les tartes à la mirabelle ou encore les gratins de fruits jaunes.

#### CÉPAGE

PINOT BLANC, RIESLING,  
PINOT GRIS,  
GEURZTRAMINER.

#### DEGRÉ D'ALCOOL

13 % alc./vol.

#### 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

5 à 7 ans