



Sol : Argilo - calcaire

Âge moyen des vignes : 35 ans

Rendement : 55 hL/ha



Cépage : Gewurztraminer

Vendanges : Manuelles

Type de vins : Blanc



Vinification :

Pressurage pneumatique, débourbage statique à froid, fermentation en cuve inox thermo-régulée

Eleavage :

Sur lies fines



Une belle robe jaune brillante, le nez est riche et chaleureux. Ce vin dégage des arômes floraux tel que la rose et épicés caractéristique de ce cépage. Une bouche équilibrée, avec comme arôme, le litchi très dominant, et une finale à dominante florale.



Se sert à l'apéritif, avec un foie gras, des fromages forts.



Garde : 5 à 7 ans

Température de service : 7 - 8 °C



Analyses :

Sucres résiduels	25,2 g/l
Alcool/volume	13,4 %
Acidité totale	3,14 g/l