



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 caractéristiques de ce cépage. Une bouche équilibrée, avec comme arôme, les fruits exotiques, très dominants, et une finale florale et épicée.



Se sert à l'apéritif, avec un foie gras, des fromages forts. Ce cépage si caractéristique se marie également avec des plats épicés telle que les currys de légumes, mais aussi avec des desserts à base de chocolat noir.



Garde : 6 à 8 ans

Température de service : 7 - 8 °C