



Sol : Argilo - calcaire

Âge moyen des vignes : 40 ans

Rendement : 50 hL/ha



Cépage : Gewurztraminer

Vendanges : Manuelles

Type de vins : Blanc



**Vinification :**

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

**Eleavage :**

Sur lies fines



Une couleur jaune pâle, des reflets brillants.

Le nez propose une alliance entre fruité et les notes florales. La bouche quant à elle est ample, riche et pleine de gourmandise. On y retrouve des arômes de litchis et de rose, si emblématiques du cépage.



Se sert à l'apéritif, accompagne le foie gras et les fromages de caractères tels que les bleus ou les Munsters, Livarots, Époisses ...



Garde : 8 à 10 ans

Température de service : 7 - 8 °C