



### CÔTÉ VIGNE :

Cépages : Gewurztraminer

Terroir : Lieu-dit Steinweg (Ingersheim) : alluvions granitiques et graves

Age de la vigne : 63 ans

Méthode culturale : culture en biodynamie, labours (buttage, débuttage et griffage), enherbement naturel, apport de compost en automne.

### CÔTÉ CAVE :

Vinification : récolte manuelle, pressurage par raisins entiers (long et doux), fermentation par les levures naturelles (indigènes), élevage sur lies

Alcool : 12%

Indice de sucrosité :

Sec Dry	Demi-Sec Medium Dry	Moelleux Soft	Doux Sweet
------------	---------------------------	------------------	---------------

### DÉGUSTATION :

Notes élégantes d'agrumes et de fruits exotiques. On retrouve une belle ampleur, de la gourmandise, et une belle persistance.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans

### ACCORDS METS-VINS :

Vin à accorder avec du foie gras, ou en apéritif.

Gewurztraminer  
Les Pierres Bavardes  
2018