



CÔTÉ VIGNE :

Cépages : Gewurztraminer

Terroir : Grand Cru Eichberg (Eguisheim) : éboulis de galet de grès rose et silice et Grand Cru Persigberg (Eguisheim) : marno-clacaire

Age de la vigne : 40 ans en moyenne

Méthode culturale : culture en biodynamie, labours (buttage, débattage 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 : 14%

Indice de sucrosité :

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

▲

DÉGUSTATION :

Ce vin puissant et racé, avec des notes florales (rose, pivoine), fruités (peau de mandarine, fruit exotique) et aux épices tel le safran vous séduira.

Potentiel de garde : 20 ans et plus

ACCORDS METS-VINS :

Sa générosité en bouche accompagne parfaitement des fromages forts ou des desserts.



Gewurztraminer
Vendanges Tardives
2017

