



CÔTÉ VIGNE :

Cépage : Gewurztraminer

Terroir : Grand Cru Pfersigberg (Eguisheim) : marno-calcaire parmi les sols calci-magnésiques à forte teneur en calcaire, exposition Est, 250m à 300m d'altitude

Age de la vigne : 45 ans

Méthode culturale : culture en biodynamie, labours (buttage, débutage 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 :

Le nez associe la légèreté et la douceur envoûtantes des parfums de vieilles roses et d'épices douces. On retrouve d'élégantes notes torréfiées. La matière s'étend avec raffinement et ampleur.

Potentiel de garde : 15 à 20 ans

ACCORDS METS-VINS :

On le dégustera sur les desserts à base de fruits jaunes ou fruits exotiques. Cuisine asiatique (sushi, sashimis), cuisine sucrée/salée, cuisine orientale et épicée (curry, cuisine thaï, indienne).



Gewurztraminer
Grand Cru Pfersigberg
Lieu-dit Schamm 2015