



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 : 53 ans

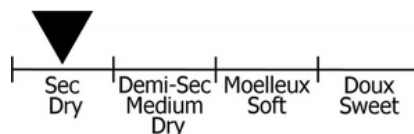
Méthode culturale : culture en biodynamie, labours (buttage, débarrassage et griffage), enherbement naturel, apport de compost en automne.

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 :



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 :

À déguster sur une cuisine orientale et épicée (tajine d'agneau aux abricots, curry doux, canard laqué), des plats sucrés-salés, un foie gras poêlé, ou encore avec des fromages de caractère comme le Munster.



Gewurztraminer
Grand Cru Pfersigberg
Lieu-dit Schamm 2023