



Vins Eugène Meyer

21a Rue de Bergholtz-Zell
68500 BERGHOLTZ
03 89 76 13 87



Bulles DE GEWURZTRAMINER

Dégustation

Belle robe brillante de couleur jaune pâle, très belle collerette. La bulle est très fine et persistante, formant un joli cordon de mousse. Le nez est aérien avec des arômes de litchis et des notes florales, telle que rose et fleurs blanches.

Au palais l'attaque est ample, portée par une effervescence fine qui apporte fraîcheur et dynamisme. Une bouche délicate et élégante. On retrouve les arômes de litchi, de rose mais aussi de pamplemousse rose. Une certaine souplesse en finale avec quelques notes épicées.

Aspect Technique

Cépages : Gewurztraminer

Sucres résiduels : 8.8 g/l

Acidité : 2.64 g/l en H₂SO₄

Alcool : 13.15 %

Appellation : Vin Mousseux de Qualité

Terroir : Sol argileux calcaire.

Exposition : Sud-est. En côteaux. Influence d'un micro-climat.

Vendanges : Manuelles

Vinification : Notre "Bulles de Gewurztraminer" est vinifié à partir du Gewurztraminer. Après la fermentation alcoolique spontanée, la prise de mousse s'effectue en bouteilles, selon la méthode traditionnelle.

Culture : Méthode Rudolf STEINER. En Biodynamie depuis 1969. Garantie DEMETER. Certifié ECOCERT FR-BIO-01.

Accompagnement

Ce "Bulles de Gewurztraminer" se déguste très frais à l'apéritif, il peut également accompagner des plats relevés et parfumés ou des fromages à pâte molle.