Vins Eugène Meyer

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

Gewurztraminer **2018**

Vendanges Tardives

Dégustation

belle robe bouton d'or, d'une belle brilllance. Nez très puissant et complexe, aux arômes d'agrumes, de fruits de la passion. Très belle structure au palais.une bouche voluptueuse, douce, aux arômes élégants de fruits exotiques (litchis, mangue), de fleurs, d'épices, de poivre blanc, des nuances de miel.

Saveurs veloutées et suaves. Vin riche, opulent, très concentré avec une pointe d'acidité très fine. Une symphonie de plaisirs...

Aspect Technique

Cépage : *Gewurztraminer*
Sucres résiduels : *82.82 g/l*
Alcool : *13,58 %*
Acidité : *2.44 g/l en H2SO4*
Appellation : *A.O.C Alsace*
Terroir : *Sol argileux silicieux calcaire*
Exposition : *Sud-est. En côteaux. Influence d'un micro-climat.*
Vendanges :*Les Vendanges Tardives proviennent de raisins récoltés manuellement en surmaturité, tard dans la saison. Les grains sont atteints de pourriture noble (Botrytis Cinerea). A l'identité du cépage et à son caractère arômatique s'ajoute la puissance due au phénomène de concentration.*
Vinification :*Pressurage pneumatique lent, débourbage statique. Fermentation en cuve thermo régulée. Fermentation alcoolique spontanée obtenue avec les levures indigènes du raisin.*
Culture : *Méthode Rudolf STEINER. En Biodynamie depuis 1969. Garantie DEMETER. Certifié ECOCERT FR-BIO-01.*

Accompagnement

Ce vin se déguste avec un foie gras, ou en conclusion d'un repas d'exception.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Ne pas jeter sur la voie publique.

Température de dégustation : 8 à 10 °

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Ne pas jeter sur la voie publique.