



Gewurztraminer 2011

Vendanges Tardives

Dégustation

belle robe bouton d'or, d'une belle brillance. 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 : 77.4 g/l

Alcool : 13,21 %

Acidité : 3.33 g/l en H₂SO₄

Appellation : A.O.C Alsace

Terroir : Sol argileux silicieux calcaire

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

Superficie : 0,60 ha pour une superficie totale de la propriété de 13 ha

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 aromatique s'ajoute la puissance due au phénomène de concentration.

Vinification : Pressurage pneumatique lent, débourage 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.



Vins Eugène Meyer

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



Accompagnement

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

Température de dégustation : 8 à 10 °