

La dernière originalité des Collines !

Gewurztraminer

2015



MILLESIME

2015

CEPAGE & DENOMINATION

Blanc 100% Gewurztraminer
Indication Géographique Protégée Pays d'OC

RENDEMENT & TERROIR

50 hl/ha. Sols argilo-calcaires de « bas de pente »

VINIFICATION

Vinification basse température.
Arrêt de la fermentation par le froid/20 g de sucre résiduel naturel/litre

DESCRIPTION

Bouteille flûte Alsace Cannelle. Carton debout de 6 bouteilles

CARACTERES ORGANOLEPTIQUES

Vin riche et complexe dont le nez expressif et charmeur dévoile des notes florales (rose) et finement épicées (cannelle). Bouche harmonieuse avec une finale douce et épicée.

ACCORDS METS & VIN

Apéritif, plats asiatiques et sucré-salés, boudin blanc. Fromage à pâte persillée ou molle à croute lavée.

TEMPERATURE DE SERVICE & DUREE DE GARDE

Servir entre 8 et 10°C. Garde 3 ans.

