

# Gewurztraminer 2017

## Bio

APPELLATION VIN D'ALSACE AOC 750 ml  
ALSACE VIN BLANC  
VIN BIOLOGIQUE CERTIFIE PAR ECOCERT



Vignoble en coteaux sur la célèbre faille géologique de Ribeauvillé. Le pressurage se fait en grappes entières sur des pressoirs pneumatiques afin d'éviter toute trituration. Une séparation des jus est réalisée afin d'optimiser la qualité de nos vins. Après le débouillage statique, les vins fermentent sous contrôle de température, et sont ensuite élevés sur lies fines durant 3 à 6 mois.

Les raisins sont exclusivement vendangés à la main.



Le nez est complexe avec un mélange de notes d'épices et de fruits confits.

La bouche présente une belle rondeur ainsi que de la fraîcheur avec du litchi. La fin met en avant la légèreté de ce Gewurztraminer Bio.



100 % Gewurztraminer (moelleux).



Vin séducteur à boire en apéritif. Associez-le à une cuisine épicée, à des pâtes persillées ou avec un dessert.



A boire jeune dans les 3 à 5 ans pour profiter de sa fraîcheur et de ses arômes.



Servir entre 8 et 10°C.

### Critères techniques :

Alcool : 13 %  
Sucre résiduel : 36.25 g/L  
Acidité totale : 2.95 g/L (H2SO4)  
pH : 3.61

