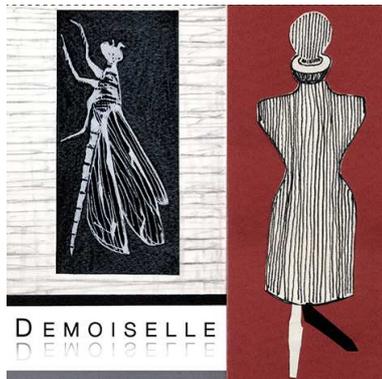


DEMOISELLE – GEWURZTRAMINER 2014



Caractère

La macération des rafles et des peaux confère une belle couleur orangée et tuilée à ce gewurztraminer, qui développe des arômes complexes évoquant le clou de girofle, la rose, le litchi, les végétaux : un festival de senteurs ! La bouche est très séduisante, dynamique, racée, sans lourdeur ni pommade. Un gewurztraminer qui sort des clichés habituellement associés à ce cépage, et auquel salinité et épices confèrent une belle persistance aromatique.

A déguster avec...

Ce gewurztraminer atypique conviendra à toutes sortes de préparations épicées : curry d'agneau, tajin, spécialités de cuisine exotique, volailles farcies, etc. On pourra le servir également avec un plateau de fromages ou avec un crumble.

Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés.

Fiche technique

Sucres résiduels : 0.9 g/L

Alcool : 12.5°

Acidité totale 4.9 g/L

Acidité volatile : 0.62 g/L

Ph : 3.3

SO2 total : 8 mg/L

La terre et la vigne

Ce gewurztraminer provient en partie du lieu-dit Weinberg à Heiligenstein, un terroir composé d'argiles et de calcaires et du Grand cru Zotzenberg à Mittelbergheim composé de calcaires gréseux ferrugineux. Le raisin a été trié à la vigne en vue d'une macération de grappes entières. Récolté le 24 et le 25 septembre 2014. Rendement de 23 Hl/Ha.

Certifié en culture biologique.

Vinification

Cette cuvée est issue d'une macération partielle de raisins entiers fermentés sur jus durant 20 jours.

Fermentation naturelle à partir des levures indigènes. Malo faite. Elevage sur lies de 6 mois en foudre et en barriques de 600 L. Filtration dégrossissante sur plaques de cellulose. Sans sulfites ajoutés.

Mise en bouteilles : avril 2015

Le cahier des charges européen des vins biologiques autorise une teneur maximale de sulfites de 150 mg/l pour les vins blancs. Pour assurer une conservation optimale à ce vin, il convient de le stocker dans une cave fraîche autour de 14°C.