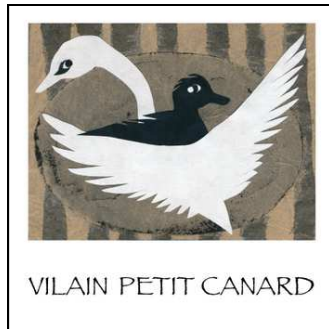


VILAIN PETIT CANARD – GEWURZTRAMINER 2013



Caractère

De couleur Cognac, ce gewurztraminer de macération développe un nez puissant de fruits jaunes et confits. La bouche surprend par son caractère minéral, presque austère, avec des amertumes et des notes épicées qui rappellent la bière. Un vin d'expérimentation qui renouvelle l'approche de ce cépage, et auquel le carafage permettra de développer sa palette aromatique.

A déguster avec...

Pâtés de viande aux épices, curry d'agneau, cuisine sucrée-salée, fromages de chèvre ou à pâte persillée, munster : ce gewurztraminer atypique se plaira en compagnie de mets de caractère, à forte saveur.

Le service du vin

A déguster entre 8 et 10 degrés.

Fiche technique

Sucres résiduels : 0.9 g/L

Alcool : 13.5°

Acidité totale 4.2 g/L

Acidité volatile : 0.59 g/L

Ph : 3.5

SO2 total : 16 mg/L

La terre et la vigne

Ce gewurztraminer provient en partie du lieu-dit Weinberg à Heiligenstein, un terroir composé d'argile et de calcaire 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 22 octobre 2013. Rendement de 23 Hl/Ha. Certifié en culture biologique.

Vinification

Cette cuvée est issue d'une macération semi-carbonique de raisins entiers de 21 jours. Fermentation naturelle à partir des levures indigènes. Malo faite. Elevage sur lies de 6 mois en barriques de 400 L. Non filtré. Sans sulfites ajoutés. Mise en bouteille : mai 2014 – 1090 bts.

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.