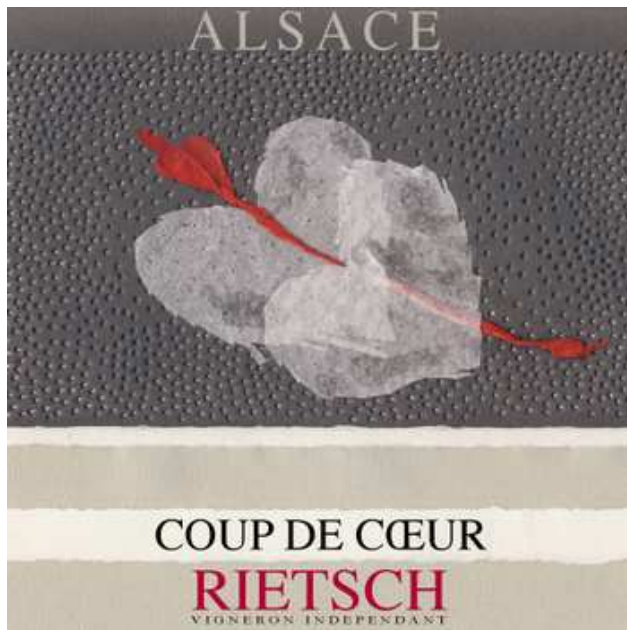


COUP DE COEUR - GEWURZTRAMINER & PINOT GRIS 2010



Caractère

Ce vin se caractérise par un nez floral qui évoque la rose et le bonbon. La bouche présente un équilibre flatteur entre la douceur et l'acidité qui lui confère une jolie fraîcheur.

A déguster avec...

Ce séducteur plaira à tout le monde. Il se servira à l'apéritif comme au dessert, mais accompagnera aussi volontiers curry, plats exotiques ou chèvre frais.

Le service du vin

A carafier un peu avant le service. Déguster à 10-12 degrés.

Fiche technique

Sucre résiduel : 16.6 g/l

Alcool : 13.4°

Acidité totale : 7.3 g/l

pH : 3.15

La terre et la vigne

Les raisins proviennent du terroir marno-calcaire du Grand Cru Zotzenberg.

Récoltés le 5 octobre 2010 pour le Pinot Gris et le 13 octobre 2010 pour le Gewurztraminer.

Rendements : Pinot Gris 56 hl/ha - Gewurztraminer 32 hl/ha.

Vinification

Assemblage de 50 % de Gewurztraminer et de 50 % de Pinot Gris.

Stabilisation : Filtration sur terre de Kieselguhr suivie d'une filtration fine sur plaques de cellulose de 0.6 microns. Sulfitage.

S02 total : 122 mg/l – S02 libre 28 mg/l

Mise en bouteilles le 9 juin 2011