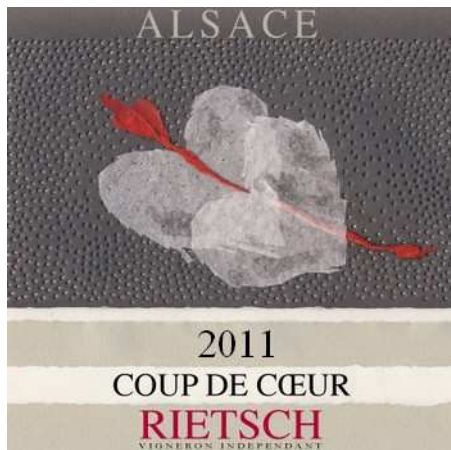


COUP DE COEUR - RIESLING & GEWURZTRAMINER 2011



Caractère

Un nez floral, aux arômes de rose typiques du gewurztraminer, une bouche voluptueuse qui sait toutefois garder de la fraîcheur : voilà un vin qui joue sur la séduction.

A déguster avec...

Le caractère gourmand de ce vin suggère immédiatement apéritif ou dessert. Mais on n'hésitera pas à l'associer également à un curry d'agneau, à des préparations de cuisine exotique ou encore à des fromages à pâte persillée.

Le service du vin

A carafier une heure avant le service.
Servir frais à 8-10 degrés.

Fiche technique

Sucre résiduel : 15.6 g/l
Alcool : 12.8°
Acidité totale : 6.0 g/l
pH : 3.3

La terre et la vigne

Récolté en octobre 2011.

Vinification

*Assemblage de 30 % de gewurztraminer et de 70 % de riesling.
Stabilisation : filtration sur terre de Kieselguhr suivie d'une filtration fine sur plaques de cellulose de 0.6 microns.
Sulfitage en cours d'élevage et à la mise en bouteille. SO2 total : 120 mg/l
Mise en bouteilles au mois de juillet 2012.*