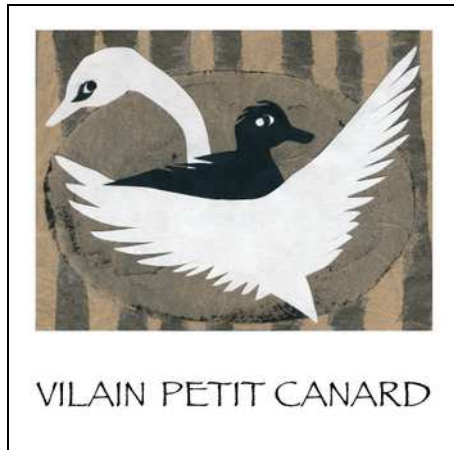


VILAIN PETIT CANARD 2012



Caractère

D'une belle couleur dorée, issue de la macération des rafles et des peaux, ce gewurz développe un nez très expressif, complexe et légèrement oxydatif, qui évoque les fruits exotiques et la menthe.

La bouche est concentrée, végétale, tannique, sans aucune sucrosité, et développe des notes d'eau de vie, que le temps viendra renforcer.

A déguster avec...

Un gewurz atypique, qui fera merveille avec poissons fumés, plats exotiques sucrés-salés et fromages à pâtes cuites.

Le service du vin

Un carafage est indispensable pour permettre au vin de donner toute sa mesure.
A déguster entre 8 et 10 degrés.

Fiche technique

Sucres résiduels : 0.8 g/L

Alcool : 14.3°

Acidité totale 3.7 g/L

Acidité volatile : 0.50 g/L

Ph : 3.6

SO2 total : 11 mg/L.

La terre et la vigne

Ce gewurztraminer provient de 2 parcelles situées sur le terroir Grand Cru Zotzenberg composé de calcaires gréseux et ferrugineux. Le raisin a été trié à la vigne en vue d'une macération de grappes entières. Récolté le 8 octobre 2012. Rendement de 39 Hl/Ha.
Certifié en culture biologique.

Vinification

Cette cuvée est issue d'une macération semi-carbonique de 16 jours. Fermentation naturelle à partir des levures indigènes. Malo faite. Elevage de 7 mois en cuve sur lies totales.

Non filtré. Sulfitage léger à la mise en bouteille.

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 en dessous de 14°C.