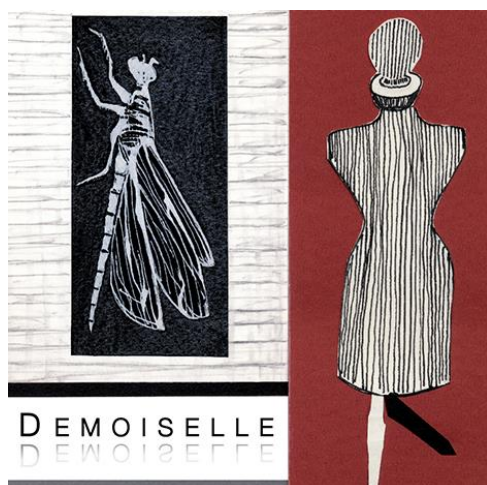


## DEMOISELLE – GEWURZTRAMINER 2017



### Caractère

La macération des rafles et des peaux confère une belle couleur mordorée à ce gewurztraminer, qui développe des arômes complexes de géranium rosa, de citron, de litchi et de réglisse. La bouche est vive, saline, d'une grande fraîcheur, très éloignée des standards du cépage...

### A déguster avec...

Ce gewurztraminer atypique conviendra à toutes sortes de préparations épicées : tapas, poulet aux abricots, curry d'agneau, tajines, cuisine asiatique ou orientale, etc. On pourra le servir aussi avec un plateau de fromages ou avec un crumble.

### Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés.

### Fiche technique

Sucres résiduels : 1.1 g/L

Alcool : 14°

Acidité totale 5.6 g/L

Acidité volatile : 0.85 g/L

Ph : 3.64

SO2 total : 13 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 18 septembre 2017.*

*Rendement de 27 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 spontanée à partir des levures indigènes. Fermentation malolactique faite.*

*Elevage sur lies de 6 mois en foudre. Filtration clarifiante sur plaques de cellulose. Sans sulfites ajoutés.*

*Mise en bouteille : avril 2018*

*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.*