

DEMOISELLE – GEWURZTRAMINER 2019



Caractère

Cette cuvée, élevée en foudre, est issue de raisins en macération complète (3/5) assemblés à des jus en pressurage direct (2/5). Le nez, très expressif, développe des arômes de rose, d'orange amère et de bergamote. En bouche, ce gewurztraminer est assez éloigné des standards du cépage et révèle des saveurs douces-amères, qui évoquent les litchis, les zestes d'agrumes et la réglisse.

À boire avec...

Ce gewurztraminer d'une jolie couleur légèrement ambrée conviendra tout autant à un foie gras qu'à des préparations salées-sucrées de cuisine asiatique ou orientale. On pourra également le servir avec un plateau de fromages ou un dessert.

Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés.

Fiche technique

Alcool : 13.8°

Sucres résiduels : 0.3 g/L

Acidité totale : 4.3 g/L

Acidité volatile : 0.39 g/L

Ph : 3.53

SO2 total : 14 mg/L

La terre et la vigne

Ce gewurztraminer est issu des terroirs argilo-calcaires des communes de Heiligenstein et de Mittelbergheim. Récolté les 24 et 27 septembre 2019. Rendement de 29 Hl/Ha.

Certifié en culture biologique.

Vinification

Elaboré à partir d'une macération de grappes entières de 14 jours et assemblé pour 1/3 avec des jus en pressurage direct. Fermentation spontanée à partir des levures indigènes. Elevage sur lies de 8 mois en demi-muids et en foudre. Filtration clarifiante sur plaques de cellulose. Sans sulfites ajoutés.

Mise en bouteille : avril 2020.

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.