

DEMOISELLE – GEWURZTRAMINER 2022



Caractère

Cette cuvée marquée par la macération développe à l'aération des arômes d'épices et des notes végétales. En bouche, elle révèle des saveurs douces-amères, qui évoquent les fruits exotiques et le yuzu.

À boire avec...

Ce gewurztraminer à la robe jaune et aux reflets roses conviendra à des préparations de cuisine asiatique ou orientale. On pourra également le servir avec un plateau de fromages ou encore un dessert aux fruits ou au chocolat.

Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés.

Fiche technique

Alcool : 13.1°

Sucres résiduels : 0.2 g/L

Acidité totale : 5.8 g/L

Acidité volatile : 0.86g/L

Ph : 3.6

SO2 total : 15 mg/L

La terre et la vigne

Ce gewurztraminer est issu des terroirs marno-calcaires de Mittelbergheim, dont une partie du terroir Grand Cru Zotzenberg, ainsi que du terroir calcaro-gréseux du Stierkopf à Mutzig.

Raisins récoltés le 7 septembre 2022. Rendement moyen de 43 Hl/Ha.

Production certifiée en culture biologique.

Vinification

Elaboré à partir d'une macération de grappes entières de 11 jours et assemblé pour 1/3 avec des jus en pressurage direct. Léger sulfitage en cours de fermentation. Levures indigènes. Elevage sur lies de 8 mois en cuve. Filtration clarifiante sur plaques de cellulose.

Mise en bouteilles : avril 2023.

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.