



Gewurztraminer Sélection de Grains Nobles 2008



Appellation : Alsace Origine Contrôlée

Taille du vignoble : 0,60 hectare

Situation du vignoble : Dorlisheim

Terroir : Calcaire

Cépage : Gewurztraminer

Rendement : 35 hl/ha

Vinification : Vinification traditionnelle avec :
Elevage sur lies fines (autolyse des levures) en cuve inox.

Vieillessement : micro cuverie en inox

Longévité : 15 à 18 ans

Date des vendanges : Vendangé le 9 janvier 2009. Raisins congelés

Dégustation : Issu d'un millésime exceptionnel. Robe de couleur ambrée due à la surmaturation mais également à la macération pelliculaire avant le pressurage des raisins. Son origine et sa longue période de maturation ont permis le développement parfait de pourriture noble, très nettement perceptible par les arômes. Ces arômes de belle évolution, extrêmement concentrés et riches sauront enivrer les amateurs de grand vin. Arômes de fruits confits, coing, miel. La mise en bouche est flatteuse, par son côté moelleux, ayant une très belle constitution avec une richesse et une onctuosité exceptionnelles, valorisée par une acidité très justement équilibrée. Les saveurs de type pomme cuite, fruits exotiques très mûrs, miel, enivrent le palais, tout en préservant un équilibre royal et une longue persistance aromatique. Un nectar de vin ! Un régal pour tous les passionnés de vins liquoreux !

Mets : A boire par pur plaisir, mais également un mariage idéal avec le foie gras, des plats très riches. Somptueux avec la cuisine asiatique (épicée), les fromages pâte molle et croûte lavée (Munster, Pont l'Évêque, Maroilles), Roquefort et autres bleus. Majestueux sur les desserts. Tout simplement, un grand vin de fête !



Analyses :

- **Millésime** : 2008
- **Acidité Totale (AC. TART.)** : 5.72 g/l
- **Sucres Réducteurs** : 172.0 g/l
- **Titre Alcoom. Volum.** : 11.10 %

