



Gewurztraminer Grand Cru Mambourg 2011



Appellation : AOC Alsace Grand Cru

Taille du vignoble : 2 hectares

Situation du vignoble : Sigolsheim. Exposition Sud à Sud-Ouest.
Exposition optimale.

Terroir : Conglomérats calcaires et marnes; ensoleillement optimal

Cépage : 100% Gewurztraminer

Rendement : 55 hectolitres/hectare

Vinification : traditionnelle avec :

- Fractionnement qualitatif des jus.
- Fermentation à température contrôlée.
- Elevage sur lies fines (autolyse des levures) en cuve inox.

Vieillessement : Micro cuverie en inox

Longévité : 8 à 10 ans

Date des vendanges : Troisième semaine d'octobre

Age des vignes : 38 ans

Dégustation : D'un jaune doré brillant, ce Gewurztraminer Mambourg 2010 scintille dans le verre pendant que le bouquet exulte des arômes authentiques : de fleurs de rose et de violette, de bois de rose, suivi de notes de poires William mûres, de brioche, de crème ainsi qu'une touche de cardamome. Avec aération, ce bouquet évolue de plus en plus vers des notes beurrées et citronnées. Au palais, la typicité d'un Gewurztraminer classique se précise : la rondeur tendre et marquée se trouve au premier plan pendant que la vivacité fruitée et la structure élégante en arrière-plan forment un ensemble charmeur. La persistance soulignée par la réglisse savoureuse achève ce représentant élégant d'un vin classique pour ce cépage et invite au régal.

Mets : foies gras, terrine sauvage à la sauce Cumberland, canard rôti à la sauce de gingembre et d'orange, Risotto à la truffe blanche, lapin en sauce au pain d'épice, dos de chevreuil accompagné de pomme tranchée et d'ail rouge.



Analyses :

- **Millésime** : 2011
- **Acidité Totale (AC. TART.)** : 5.95 g/l
- **PH (Acidité en PH+)** : 3.55
- **Sucres Résiduels** : 41.0 g/l
- **Titre Alcool. Volum.** : 13.50 % vol.

