



GEWURZTRAMINER VENDANGES TARDIVES 2009



Appellation : Alsace Contrôlée

Taille du vignoble : 2,8 hectares

Situation du vignoble : Sigolsheim & Turckheim

Soil : calcaire et granite.

Cépage : 100% Gewurztraminer

Rendement : 35HL/HA

Vinification : Vinification traditionnelle avec fractionnement des jus. Fermentation à température contrôlée. Elevage sur lies fines entre 8 et 10 mois (autolyse des levures) en cuves inox, filtration légère.

Vieillessement : cuves inox

Longévité : 10 à 14 ans

Vendanges : fin Octobre et Novembre

Age des vignes : 33 ans

Description : Vin épicé aux arômes de pétales de roses et de fruits exotiques. Bien équilibré, expressif, bien structuré. Magnifique vin doux très intense.

Accord mets - vins : Foie gras, fromages forts, desserts. Parfait sur des repas épicés : cuisine thaï ou indienne.

Analyses :

- **Millésime:** 2009
- **Acidité tartrique:** 4.90 g/l
- **Sucres résiduels :** 66 g/l
- **Titre Alc. Volum. :** 12.50 % vol.