

Sipp Mack

VINS D'ALSACE



Gewurztraminer Tradition 2022

AOC Alsace, Alsace, France

Épicé, exubérant, soyeux

LE MILLÉSIME

Après un hiver sec et un printemps précoce, le mois de mai a été capricieux, prolongeant la floraison. En juin, un orage violent a été suivi de plus de deux mois de sécheresse intense, mettant les vignes à rude épreuve, avant des pluies salvatrices juste avant la récolte. Les vendanges ont débuté le 29 août, sous une chaleur caniculaire, et se sont terminées le 23 septembre.

Enfin, le 27 octobre, nous avons eu la chance de récolter de superbes gewurztraminer et pinot gris en vendanges tardives sous le soleil d'automne.

TERROIR

Sol argilo-calcaire, 200 m d'altitude, vignes d'âge inférieur à 40 ans. Agriculture biologique.

VINIFICATION

Vendanges manuelles, pressurage de 3h30 sur pressoir pneumatique avec grappes entières. Fermentation en cuve inox, suivie d'un élevage sur lies fines. Vinification respectueuse du cahier des charges biologique.

CÉPAGE

Gewurztraminer 100%

14 % VOL.

Contient des sulfites.

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: 20 g/l

pH: 3.5

Acidité tartrique: 4.1 g/l

SERVICE

Conserver couché, à l'abri de la lumière, avec une température homogène entre 10°C et 15°C. Servir frais mais non glacé, idéalement entre 8°C et 10°C.

POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans

DÉGUSTATION

Nez sur les fruits exotiques (mangue), notes de roses. Attaque souple et épicée, finale fraîche avec une pointe d'acidité.



FR-BIO-01
Agriculture France

Sipp Mack - Hunawehr

1 rue des Vosges, 68150 Hunawehr
Tel. +33 (0)3 89 73 61 88 - contact@sippmack.com
www.sippmack.com



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



1/1

1GXF4F