

Sipp Mack

VINS D'ALSACE



Gewurztraminer Vendanges Tardives 2018 75 cl

AOC Alsace, Alsace, France

Liquoreux, surmûri, savoureux

LE MILLÉSIME

Au cours des cinq premiers mois de l'année 2018, l'Alsace a enregistré l'équivalent d'une année entière de précipitations, favorisant un excellent développement végétatif de la vigne. Malgré quelques orages, l'été caniculaire a permis une maturation parfaite des raisins. Pour la première fois dans l'histoire du domaine, les vendanges ont débuté en août. (27 août) Elles se sont terminées début octobre avec de belles vendanges tardives. Malgré un étalement de la récolte, les conditions de vendanges ont été exceptionnelles, tant en qualité qu'en quantité

TERROIR

Sol argilo-calcaire, 300m d'altitude. Sélection de parcelles de vieilles vignes, âgées de plus de 40 ans, provenant des terroirs du Grunspiel et du Haguenau, entre Ribeauvillé et Bergheim. Agriculture biologique.

VINIFICATION

Vendanges manuelles, pressurage de 5 heures 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%

13.5 % VOL.

Contient des sulfites.

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: 98 g/l

pH: 4

Acidité tartrique: 5.1 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

10 à 15 ans

DÉGUSTATION

Nez sur les fruits confits, pâte de coing, litchi. Attaque souple et ronde, ample et riche, amertume maîtrisée en fin de bouche



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.

