



VINS D'ALSACE

Gewurztraminer Tradition 2020

AOC Alsace, Alsace, France

Un Gewurztraminer qui a du caractère!

LE MILLÉSIME

L'année 2020 restera gravée dans les mémoires. Un millésime rempli d'émotion, de choix professionnels, d'entre-aide et de moments familiaux privilégiés

Le printemps chaud, l'été sec et les pluies du mois d'août ont fait démarrer les vendanges le 22 du même mois. Les plus précoces de l'histoire de la viticulture Alsacienne à ce jour. Nos objectifs sont malgré tout atteints : préserver les belles acidités, la finesse des arômes et les équilibres alcool – sucre. Le millésime 2020 s'annonce harmonieux, aromatique et structuré.

TERROIR

Sol argilo-calcaire

CÉPAGE

Gewurztraminer 100%

13 % VOL.

Contient des sulfites.

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: 34 g/l

pH: 3.7

Acidité tartrique: 4.2 g/l

SERVICE

Il peut se garder 3 à 5 ans. La température idéale de service se situe entre 8° et 10°C.

DÉGUSTATION

Ce vin présente au nez, des notes intenses d'épices et de rose. La bouche est fraîche et équilibrée avec des arômes de mangue. Se marie parfaitement avec les tajines aux poissons et volailles, les fromages forts et l'apéritif.

