



**APPELLATION** : ALSACE GRAND CRU

**CÉPAGE** : GEWURZTRAMINER

**CULTURE** : BIO

**MISE EN BOUTEILLES** : 26/08/2014

**ALCOOL ACQUIS % vol** : 12

**SUCRES RESIDUELS g/l** : 76.3

**ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l** : 5.22

**Ph** : 3.46

**VENDANGES** : Manuelles

**VINIFICATION** : Pressurage pneumatique doux et lent du raisin entier, débouillage statique de 24 heures. Fermentation naturelle grâce aux levures indigènes, sans ajout de matières extérieures, à l'exception d'une présence minimale de sulfites à la mise en bouteille.

**ÉLEVAGE** : Sur lies entières en foudres pendant 24 mois.

**DESCRIPTION** : Vin très typé riche en arômes et équilibré. Nez ouvert et puissant sur les agrumes confits. En bouche, attaque franche et généreuse sur le fruit avec des notes de miel. La finale est toute en arômes et en douceur avec magnifique acidité persistante.

**COMMENTAIRE** : B+D : "Bouche concentrée au fruité très mûr, fruits secs, figue et datte, note de miel aussi, le toucher est caressant mais la légère liqueur est bien absorbée par une nervosité rafraîchissante, finale saline droite et serrée, grand vin et bel avenir. Note: 18.5"

**GARDE** : Apogée: de 2018 à 2032