



APPELLATION : GRAND CRU

CÉPAGE : GEWURZTRAMINER

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 30/08/2019

ALCOOL ACQUIS % vol : 12.5

SUCRES RESIDUELS g/l : 72.3

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 4.57

Ph : 3.61

RENDEMENT hl/ha : 17

VENDANGES : MANUELLES

TERROIR : Un terroir exceptionnel : Exposé plein Sud à flanc de colline le Mambourg domine Sigolsheim. C'est l'un des coteaux les plus avancés de la plaine d'Alsace. Il profite d'une durée d'ensoleillement optimale. Le sol calcimagnésique se développe sur les conglomérats calcaires et marnes de recouvrement tertiaire des collines.

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

ÉLEVAGE : Sur lies entières en pièces bourguignonnes de 3 vins pendant 24 mois.

DESCRIPTION : Le Gewurztraminer Grand Cru Mambourg 2017 est très fin et élégant au nez. Sa texture est soyeuse, luxuriante et raffinée sur des arômes de pamplemousse confit et de roses. C'est un vin très complexe et salé avec des tanins fins et une finale très longue et épicée.