



Gewurztraminer Cuvée Alphonse 2021

Appellation Alsace Contrôlée



Terroir :

Secteur Orschwiller.

Marno-Granitique, exposition Sud et Est.

Encépagement :

100% Gewurztraminer

Mode de conduite de la vigne :

Entretien des sols par labours.

Âge des vignes : 55-60 ans.

Mode de conduite:

Guyot simple poussard.

Le rendement moyen est de 40 hl/ha avec une densité de plantation de 5.500 pieds/ha.

Vendange :

Manuelle fin septembre, tri à la parcelle.

Vinification :

Pressurage long et léger pendant 9 heures.

Fermentation alcoolique avec levures indigènes et entonnage en cuve inox

Elevage :

8 mois sur lies fines en cuve inox.

Mise en bouteille :

Vin filtré non collé, mis en bouteille mi-août.

Dégustation :

Robe jaune intense et cristalline, avec des reflets dorés. Nez frais et typique du Gewurztraminer, sans être opulent, révélant des arômes de mangue, de litchi et de légères notes de rose.

En bouche, le vin est frais, tendu avec une certaine souplesse, et une sucrosité bien fondue. L'acidité citronnée est large, apportant une belle fraîcheur. On y retrouve des notes épicées, de mangue et d'ananas. Belle longueur et bel équilibre entre acidité, sucrosité et amertume.

Alliances Gastronomiques :

Salade de crevettes à la mangue et à l'avocat, curry de poulet thaïlandais, munster, mousse de litchi.

Garde : 12 ans et plus
Production : 2.900 bouteilles
Prix départ cave TTC : 18,00€

Analyses réalisées en juillet 2023 :

| | |
|--------------------|-----------------|
| Alcool requis : | 14% |
| Sucres résiduels : | 58,1 g/l |
| Acidité totale : | 5,1 g/l (H2SO4) |
| pH : | 3,53 |
| Ce vin est : doux | |