



Gewurztraminer 2024

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 paille légèrement dorée.

Nez discret au départ, puis typique du cépage : épices, mangue, litchi, sans lourdeur.

La bouche est fraîche et épicée, avec des notes de clou de girofle, de fruits exotiques, de petits amers, et une finale longue et délicatement saline.

Alliances Gastronomiques :

Cuisine asiatique, plats épicés, fromages de caractère, plats sucrés-salés.

Garde : 10 ans
Production : 5.010 bouteilles
Prix départ cave TTC : 12€

Analyses réalisées en juillet 2025 :

Alcool requis :	13,5%
Sucres résiduels :	6,4 g/l
Acidité totale :	5,21 g/l (H ₂ SO ₄)
pH :	3,58
Ce vin est : sec	