



APPELLATION : ALSACE GRAND CRU

CÉPAGE : GEWURZTRAMINER

CULTURE : BIO

MISE EN BOUTEILLES : 07/08/2014

ALCOOL ACQUIS % vol : 14

SUCRES RESIDUELS g/l : 43.0

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 3.91

Ph : 3.57

VENDANGES : Manuelles

**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 légère dose de sulfites à la mise en bouteille.

**ÉLEVAGE** : Sur lies entières pendant 2 années en barriques (pas de bois neuf).

**DESCRIPTION** : Millésime très rond et accessible dès les premières années. Le vin offre un bouquet intense, frais et précis avec des arômes épicés d'oranges, de citronnelle, de litchis et de roses. Corsé, riche, doux en bouche, mais aussi vibrant et structuré par des tanins solides et une belle acidité, c'est un vin complexe et élégant.

**ACCOMPAGNEMENT** : Fromages persillés. Tartes aux pommes ou mirabelles.

**COMMENTAIRE** : B+D : "Une concentration et une pureté supérieures au 2013 mais un équilibre plus riche, il se fera plus lentement en bouteille. Aujourd'hui il se referme un petit peu mais évoluera superbement. Le 2013 plaira aux amateurs de vins secs.  
Note: 17.5"

**GARDE** : Apogée: de 2020 à 2032