



## Gewurztraminer

*Surprenant !*

### MILLESIME

2018

### CEPAGE & DENOMINATION

Blanc 100% Gewurztraminer  
IGP PAYS D'OC

### CARACTERES ORGANOLEPTIQUES

Vin riche et complexe dont le nez expressif et charmeur dévoile des notes florales (rose) et finement épicées (cannelle). Bouche harmonieuse avec une finale douce et épicée.

### ACCORDS METS & VIN

Apéritif, Plats asiatiques et sucré-salés, Boudin blanc. Fromages à pâte persillée ou pâte molle à croute lavée.

### DISTINCTIONS 2019 en cours

OR Concours National des Vins IGP millésime 2017

### TEMPERATURE DE SERVICE & DUREE DE GARDE

Servir entre 8 et 10°C. Garde 3 ans.

### RENDEMENT & TERROIR

50 hl/ha. Sols argilo-calcaires de « bas de pente »

### VINIFICATION

Macération pelliculaire. Pressurage et fermentation en cuves inox à basses températures. Arrêt de la fermentation par le froid à 20 g de sucre résiduel naturel/l de vin.

### DESCRIPTION

Bouteille flûte Alsace Cannelle. Carton debout de 6 bouteilles.

