



LES COLLINES DU BOURDIC

Vignerons depuis 1928



# Gewurztraminer

*Surprenant !*

## MILLESIME

2021

## CEPAGE & DENOMINATION

100% Gewurztraminer - Vin blanc demi-sec  
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 croûte lavée.

## 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.

