



LES COLLINES DU BOURDIC

Vignerons depuis 1928



Gewurztraminer

Surprenant !

MILLESIME

2025

CEPAGE & DENOMINATION

100% Gewurztraminer - Vin blanc demi-sec
IGP PAYS D'OC

CARACTERES ORGANOLEPTIQUES

Vin riche et complexe. Le nez présente des arômes intenses de fruits exotiques (litchi, fruit de la passion, ananas ou encore mangue) et dévoile, après aération, des notes florales de rose, et d'épices (cannelle).

Ce vin se distingue par son attaque vive et puissante. La bouche est harmonieuse avec une finale douce, ronde et longue.

ACCORDS METS & VIN

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

DISTINCTION

Cuvée Ambassadrice IGP PAYS D'OC
~ Collection Automne-Hiver 2023
~ Collection Automne-Hiver 2025

TEMPERATURE DE SERVICE & DUREE DE GARDE

Servir entre 8 et 10°C. Garde 3 ans.

RENDEMENT & TERROIR & MODE CULTURAL

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

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.

