

Alsace GEWURZTRAMINER

Domaine DUSSOURT

Appellation d'Origine Protégée Alsace Terroir

GRANDE RESERVE

Millésime 2018



Vignoble : Gewurztraminer récolté en surmaturité sur un terroir de marne calcaro-loessique situé à Epfing.
Raisins vendangés avec une très grande maturité le 25 septembre 2018.
Surface : 28 ares

Paramètres analytiques :

Alcool	14,46	% vol.
Acidité totale (Tartrique)	4,00	g/l
Sucre résiduel	46,30	g/l

Type de vin : Doux selon classification EU

Paramètres d'embouteillage : N° de lot : L19G3
Quantité de bouteilles : 2 090
Date d'embouteillage : 15.07.2019

Vinification : Pressurage en douceur après une micro-macération de 3 heures.
Fermentation avec des levures indigènes sélectionnées dans notre domaine et élevage en cuve inox thermorégulée.
Elevage avec mise en suspension des lies durant l'hiver pour enrichir le vin en gras et complexité. (bâtonnages mécaniques)

Commentaire : Vin de grande surmaturité avec de la douceur, du fruit et un bel équilibre
Visuel : belle couleur jaune intense.
Olfactif : belle expression aromatique de fruits exotiques et de rose, typée du terroir Fronholz.
Gustatif : Palais rond et surmuri avec un équilibre et une belle harmonie entre la douceur, l'acidité et les arômes.

Olfactif : le vin est intense avec une expression aromatique sur des notes de fruits exotiques et de pétales de roses.
Gustatif : vin ample et généreux avec une sucrosité présente avec une belle harmonie matière et structure du vin.

Peut se servir : A l'apéritif
Avec un foie gras
Avec un dessert

T° de service : 10 - 12 °C **Conservation :** 10 ans et +