

# Alsace GEWURZTRAMINER

## Domaine DUSSOURT

Appellation d'Origine Protégée Alsace

Réserve Particulière

Millésime 2018



**Vignoble :** Assemblage de Gewurztraminer issu de différents terroirs de Scherwiller, Blienschwiller et d'Epfig.  
Vendanges les 19 et 21 septembre 2018.  
Surface : 65 ares

**Paramètres analytiques :**

Alcool	14,07	% vol.
Acidité totale (Tartrique)	3,80	g/l
Sucre résiduel	12,60	g/l

Type de vin : Demi-sec selon classification EU

**Paramètres d'embouteillage :** N° de lot : L19G1  
Quantité de bouteilles : 2 599  
Date d'embouteillage : 05.09.2019

**Vinification :** Pressurage long en douceur. Débourage à froid  
Fermentation et élevage en cuve inox thermorégulée.  
Elevage avec mise en suspension des lies pour enrichir le vin en gras et complexité. (bâtonnages mécaniques)  
Filtration fin février 2019.

**Commentaire :**

**Visuel :** belle couleur jaune or.  
**Olfactif :** Belle finesse aromatique, épicé et floral avec des notes de litchi.  
**Gustatif :** Beau type de Gewurztraminer de gastronomie avec un palais équilibré élégant sans excès de douceur, où toute la typicité variétale s'exprime.

**Peut se servir :**

A l'apéritif  
Avec des poissons en sauce épicée  
Avec une cuisine relevée (chinoise, indienne, ...)  
Avec un Munster ou fromages à pâtes persillées.  
Avec un dessert

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