

Alsace GEWURZTRAMINER

Domaine DUSSOURT

Appellation d'Origine Protégée Alsace

VENDANGES TARDIVES

Millésime 2018



Vignoble :

Le Gewurztraminer Vendanges Tardives est issu d'un terroir argilo-loessique situé sur un coteau de Blienschwiller. Ce sol permet au Gewurztraminer d'acquérir une bonne charpente et des arômes exotiques très typés.
Raisins vendangés le 28 septembre 2018.
Surface : 32 ares

Paramètres analytiques :

Alcool	13,80	% vol.
Acidité totale (Tartrique)	4,10	g/l
Sucre résiduel	80,00	g/l
Type de vin : Doux selon classification EU		

Paramètres d'embouteillage :

N° de lot : L19GVT4
Quantité de bouteilles : 1 153
Date d'embouteillage : 15.07.2019

Vinification :

Pressurage long en vendange entière. Débourbage à froid, après 24 heures de stabulation.
Fermentation et élevage en cuve inox thermorégulée.
Elevage avec mise en suspension des lies pour enrichir le vin en gras et complexité. (bâtonnages mécaniques)

Commentaire :

Les vendanges tardives 2018, issues des raisins atteints par la pourriture noble (botrytis cinerea), dorés et affinés par le soleil, expriment la quintessence des vins d'Alsace : richesse, élégance, longueur en bouche et longue garde.

Visuel : belle couleur jaune or intense.

Olfactif : belle finesse aromatique avec des notes exotiques et litchis bien marquées. Nez puissant avec une richesse agréable, frais et typé.

Gustatif : un bel équilibre avec une grande persistance qui rehausse les notes exotiques confites.

Peut se servir :

En apéritif de grande classe
Un foie gras
Un dessert
Pour sublimer une fin de repas
En dehors des repas (moment convivial, réception)

T° de service : 10 - 12 ° C

Conservation : 10 ans et +