

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. Débourage 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 +