

Domaine de l'Ecole - Alsace Côte de Rouffach - Gewurztraminer AB Blanc - 2018

Vignoble

- Sol : Sol marno-calcaire
- Surface : 1.05 ha
- Âge moyen : 12 ans
- Densité : 5500

Viticulture

- Taille / Palissage : Taille Guyot simple ou double
- Entretien du sol : Enherbement permanent un rang sur deux
- Protection phytosanitaire : selon cahier des charges AB
- Particularités : en conversion AB

Vendanges

- Type de récolte : 100 % manuelle
- Rendement : 65 hl/ha

Vinification

- Vinification : Pressurage des raisins grappes entières, thermorégulation
- Élevage : Elevage sur lies fines - 6 mois
- Assemblage : 100 % gewurztraminer

Dégustation

- Oeil : jaune pâle au reflet doré
- Nez : nez fin et fruité avec une des notes florales
- Bouche : souple, équilibré avec des arômes de fruits exotiques, épicées et une note de vanille
- Caractéristiques du Millésime : belle maturité des raisins avec des conditions climatiques favorables à une bonne récolte
- Durée de garde : 7 et plus

Gastronomie

- Température : 9 °C
- Délicieux avec : apéritif, foie gras, cuisine exotique, munster, tarte flambée aux pommes

Récompense :

- AB



Produit par : Domaine De L'ecole

Exploitation de l'EPL : Les Sillons De Haute Alsace

