



GEWÜRZTRAMINER GRAND PREMIER CRU DE NOS ROCHERS



Terroir

- Marnes keupériennes
- Vignobles en pente
- Vendange manuelle

Dégustation

Le Gewürztraminer est très différent des cépages classiques de notre région. Corsé et puissant, il présente une vraie typicité avec une explosion de fruits exotiques (litchi, pamplemousse, ananas) et une finale légèrement épicée. Moins sec, le Gewürztraminer doit son succès au merveilleux équilibre entre moelleux et acidité.

Vinification

- Egrappage partiel
- Fermentation contrôlée à 16°C
- Elevage en cuves en inox de 31 hectos

Accords gastronomiques

Il se marie bien avec les fromages forts (Munster, Roquefort, Stilton).

