



VENDANGES TARDIVES & SÉLECTIONS DE GRAINS NOBLES

Gewurztraminer Vendanges Tardives

Une pépite dans votre verre.

Sec

Demi-sec

Moelleux

Doux



Garde

+ 10 ans



Élevage

long sur lies fines

Identité

Les Vendanges Tardives sont le fruit d'années exceptionnelles permettant d'obtenir des raisins en surmaturité, récoltés à la fin de l'automne, sur des sélections parcellaires. Seuls sont autorisés les quatre cépages dits nobles : Riesling, Muscat, Pinot Gris et Gewurztraminer.

Vinification

Pressurage de raisins entiers botrytisés. Débourage strict pour la limpidité des jus. Fermentation alcoolique en cuve inox, suivie d'un élevage sur lies fines de plus de 6 mois.

Dégustation

Œil

Robe jaune or, avec de belles larmes qui témoignent de sa richesse.

Nez

Parfumé, intense, avec des notes épicées mêlées à un côté "abricot confit".

Bouche

Arômes de fruits confits avec une finale longue et persistante sur les raisins secs.

