



Gewurztraminer Tout Terriblement macération 2018

Origines

- Cépage(s) : 100% Gewurztraminer
- Age moyen de vignes : 45 ans
- Macération : 15 jours en raisins entier
- Elevage : 8 mois en cuve inox
- Lieu-dit : Les coteaux du Kefferberg
- Sol : Argilo-calcaire
- Mode de culture Biodynamique
- sans sulfites ajouté, sans filtration

Vinification

Tout Terriblement 2017 est un vin blanc de macération, plus communément appelé "Vin Orange". La macération est réalisée en laissant fermenter de moût au contact de la peau du raisin.

Les fermentations se font avec les levures indigènes.

L'élevage est de 8 mois en cuve, sans aucun ajout de produits œnologiques, sans sulfites ajouté, sans collage ni filtration.

- Respect de la charte de vinification des vins naturels
- Degré final 14.5 °
- sucre : 1.5g/l
- SO2 Naturel : 11 mg/L

Appréciation gustative

Avec ses reflets orange et sa structure tannique ce Gewurztraminer Tout Terriblement Macération 2017 vous surprendra par sa puissance aromatique et ses arômes de fruits exotiques.

Conseil

Pour qu'il puisse libérer pleinement ses arômes, vous pouvez l'aérer en le débouchant deux heures avant de le déguster.

Il accompagne très bien la cuisine de légumes.