

## Gewurztraminer Cuvée Particulière AOC Alsace

### Accords mets-vin :

Apéritif, vin de réception et plaisir  
cuisine exotique, sucrée-salée  
foie gras, thon à la provençale  
Munster, fromage fort, Roquefort  
desserts aux fruits secs

### Dégustation :

Pour cette cuvée nous sélectionnons nos plus belles parcelles de Gewurz pour offrir un vin puissant et doux. Au nez on trouve des arômes de litchis et d'épices. Au palais l'attaque est douce et charpentée présentant des notes de fruits exotiques. Ce vin moelleux est parfumé rond et très agréable.

### Commentaire :

Le cépage gewurztraminer est une sélection aromatique du Traminer obtenue en Alsace au début du XIX<sup>e</sup> siècle. Les grappes sont compactes et constituées de petites baies roses. Les raisins présentent une grande richesse en sucre. Les arômes sont parfois épicés et présentent des notes de fruits exotiques ou de rose. Le vin est agréable et tout en finesse.

**Température de service :** 8-10° C.

**Conservation :** 3 à 5 ans.

### Données techniques :

Cépage Gewurztraminer

Sol limono-argilo-sableux

Vignoble raisonné pour une viticulture durable et de qualité, certifié **TERRA VITIS**.

Classé **Haute Valeur Environnementale**

13 % vol, 25 g/l S.R et 4.5 g/l A.T.

