

GEWURZ'SEC

Gewurztraminer vinifié en Sec

Cépage : Gewurztraminer

Terroir : Issu de nos parcelles de Gewurztraminer d'Alsace, vendangées à pleine maturité aromatique pour exprimer toute la richesse du cépage, sans tomber dans la sucrosité. Un parti pris assumé : révéler la facette sèche et gastronomique d'un cépage trop souvent réduit à sa douceur.

Vinification : Les raisins sont récoltés à maturité aromatique optimale, puis pressés délicatement. La fermentation est menée intégralement à sec, à température maîtrisée pour préserver l'expression du cépage. Un élevage court sur lies fines, sans bois, apporte le gras et la rondeur de bouche qui équilibrent ce vin sec.

Dégustation :

- *Couleur :* Robe jaune brillante, aux reflets dorés.
- *Au nez :* Bouquet expressif et floral, mêlant la rose, les fruits exotiques et les épices douces.
- *En bouche :* Attaque généreuse et puissante, qui s'étire sur une finale sèche, droite et nette. La bouche reste équilibrée, soutenue par des notes épicées caractéristiques. Toute l'aromatique du Gewurztraminer, sans le sucre.

Nos conseils : Un Gewurztraminer comme on ne l'attend pas — sec, droit et gastronomique. Sa générosité aromatique et sa finale franche en font un compagnon idéal des cuisines épicées (curry, tajine, wok asiatique), des fromages affinés comme le munster, et des poissons en sauce relevée.

Température de service : Servir frais, entre 8 et 10°C

Conservation : À apprécier dans les 2-3 ans pour profiter de toute la fraîcheur aromatique.

