

# GEWURZTRAMINER

Millésime : 2022

AOC : Alsace  
Nb de bouteilles : 4300

A la recherche de l'équilibre pour  
que le vin vibre et vive libre!



## GEWURZTRAMINER

Parcelles : situées à Ammerschwihr et Kientzheim.

Age des vignes : 40 ans en moyenne.

Sol : Sols argilo-calcaires.

Exposition : Sud/ Sud-Est

Travail des vignes : Taille douce. Sols vivants, rangs non labourés, ore naturelle et semis non fauchés. Vitiforesterie : arbres, haies et nichoirs dans les parcelles. Vignes tressées, non rognées. Traitements : décoctions de plantes, soufre/cuivre. Mécanisation légère.

Vendanges : Manuelles et festives. Tri rigoureux.  
Rendement : 23 hl/ha

Vinification : Gewurztraminer (100%).  
Pressurage en raisins entier de 12h (80%), macération de 5 jours (20%) puis assemblés en cours de fermentation. Levures indigènes. Sans sul tes ni aucun intrant.

Elevage : 9 mois sur lies nes, en foudre ancien.

Mise en bouteille : Sans sul tes ni ltration.

Analyses à venir.

Mise en bouteille le 23.06.22

Alcool : 14.5 % vol.

Dégustation : Servir entre 10 et 12°C.

Garde : Qui boira verra! Se déguste dès aujourd'hui.

Vin Sec. Nez délicat, épicé, s'ouvre progressivement. Touché de bouche souple, ample. Notes fruitées expressives, très beaux amers fondus en fin de bouche.