



Théo Cattin et Fils

Gewurztraminer Lieu-dit Bollenberg 2014

AOC Alsace

Le Terroir du Bollenberg, atypique, présente des nuances de terre rouge chargée en oxyde de fer et en calcaire, conférant au vin, un bouquet explosif, harmonieusement riche et bien équilibré.



Variété de raisin

100% Gewurztraminer

Terroir

Différents terroirs, à majorité argilo-calcaires. Le Lieu-dit Bollenberg est une montagne localisée entre Rouffach et Issenheim, dans le Haut Rhin. Nos vignes plantées Sud-est, bénéficie d'un ensoleillement idéal.

Culture

Rendement limité pour une production de haute qualité. Taille Guyot double. Age moyen des vignes : 50 ans. Travail traditionnel du sol. Le mode de conduite suit les principes de la culture raisonnée dans le profond respect de l'environnement afin de préserver la richesse du terroir et de garantir une récolte de qualité optimale.

Récolte

Manuelle sauf exception.

Vinification

Pressurage lent des baies de raisins pour préserver le caractère du vin. Sélection minutieuse des jus. Fermentation entre 18 et 22 degrés. Vieillesse en cave pendant 6 mois minimum pour révéler toutes ses qualités variétales associées aux spécificités de son terroir. Le vin est clarifié et filtré juste avant la mise en bouteille.

Dégustation

Couleur: jaune or très prononcé.

Nez: frais et aromatique, l'odorat est enivrant et prend des nuances de fruits exotiques (mangue, coing, litchi) alliés à des odeurs briochées et miellées.

Bouche: la matière complexe et moelleuse de ce vin est progressivement ravivée par cette vivacité en fin de bouche.

Service

Le Gewurztraminer peut se déguster seul ou à l'apéritif. Il accompagne aussi parfaitement les plats aux saveurs prononcées: foie gras, cuisines épicées à base de (curry, gingembre, chili) ou des fromages corsés (munster, maroilles,...).

Température de service: 8°-10°C.

Garde

1 à 5 ans.