



Théo Cattin et Fils

Gewurztraminer 2013

AOC Alsace

Fruits sur-mûris, la fantaisie du Gewurztraminer Ours Noir apporte gaieté et frivolité. Opulent et séducteur, il peut se déguster en apéritif ainsi qu'en accompagnement de plats exotiques, fromages corsés et desserts.

Variété de raisin

100% Gewurztraminer

Terroir

Différents terroirs, à majorité argilo-calcaires.

Culture

Rendement limité pour une production de haute qualité. Taille Guyot simple ou double. En moyenne 5 500 pieds par ha. 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. Vieillessement en cave pendant 6 mois minimum pour révéler toutes ses qualités variétales associées aux spécificités de son terroir.

Dégustation

Couleur: jaune or très prononcé.

Nez: puissant et complexe, typiquement représentatif du cépage à travers ses notes de roses et de litchi. Ses arômes de fruits exotiques nous promettent une complexité gourmande. notes de fruits mûrs, agrumes (écorces d'oranges) et épices (pain d'épice, menthe poivrée, clou de girofle, poivre).

Bouche: son bouquet intense développe de riches arômes de fruits (mangue, litchi), de fleurs (rose), d'épices et de réglisse. C'est un vin corsé, bien charpenté avec de l'ampleur.

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, et chili ou des fromages corsés (munster, maroilles,...).

Température de service: 8°-10°C.

Garde

1 à 5 ans.

