



Théo Cattin et Fils

Gewurztraminer Grand Cru Hatschbourg 2013

AOC Alsace Grand Cru

Grand vin de gastronomie, le Gewurztraminer Grand Cru Hatschbourg 2013 appelle à des plats d'exceptions : foie gras, fromage bleu ou encore seul, découvrez la richesse de ce vin généreux, autant prometteur au nez, qu'en bouche.



Variété de raisin

100% Gewurztraminer

Terroir

Coteaux marno-calcaires exposés Sud-est. Sol lourd, profond et bien drainé.

Culture

Rendement limité pour une production de haute qualité. Taille Guyot simple ou double. En moyenne 7 000 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

Exclusivement manuelle.

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 12 mois minimum pour révéler toutes les spécificités de son terroir privilégié.

Dégustation

Couleur: jaune or.

Nez: intense et épicé aux notes de fruits exotiques. Nez emblématique du gewurztraminer: litchi et rose.

Bouche: épices et fruits exotiques, fruits à chair jaune (mirabelle) bien mure. Riche et agréable, corps Legé sans trop d'opulence, mais avec un soyeux mielleux et une rondeur notable. La persistance aromatique est surprenante.

Service

Le Gewurztraminer Grand Cru Hatschbourg s'accorde très bien avec une cuisine relevée (cuisines asiatiques, notamment thaïlandaise). Ce vin accompagne ainsi parfaitement les curry, couscous, nems et foie-gras. Il s'associe à merveille les fromages corsés (munster, maroilles). Il peut également être servi à l'apéritif et en accompagnement de desserts.

Température de service: 8°-10°C.

Garde

5 à 10 ans, voire plus selon le millésime.