

VENDANGES TARDIVES & SÉLECTIONS DE GRAINS NOBLES

Gewurztraminer Sélection de Grains Nobles

Toucher l'inaccessible.



Sec

Demi-sec

Moelleux

Doux



Service

8° à 10°



Garde

+ 10 ans



Élevage

long sur lies fines

Identité

Rares et prestigieuses, les Sélections de Grains Nobles sont obtenues par récolte des grains de raisin atteints de « pourriture noble », le Botrytis Cinerea. La concentration rend l'identité du cépage plus discrète au bénéfice d'une puissance, d'une complexité et d'une longueur en bouche exceptionnelles. Ces cuvées sont produites en moyenne une fois par décennie.

Vinification

Récolte le 17 octobre 2017. Pressurage très doux de raisins entiers botrytisés. Débourage strict pour garantir la limpidité et la pureté du jus. Fermentation alcoolique longue en cuve inox, suivie d'un élevage sur lies fines de plus de 6 mois.

Dégustation

Œil

Robe jaune or, avec de belles jambes témoignant de sa richesse.

Nez

Fruité, arômes de rose et de fruits exotiques. Notes de fruits confits type mirabelle, pêche jaune.

Bouche

Ample et équilibrée, sur des notes de vanille, caramel, miel et de fruits jaunes très mûrs. Finale longue et légèrement épicée.

