



Gewurztraminer "Cuvée Mégane" 2018

Vin De Temps

VIN BLANC MOELLEUX - 75 CL

♪ **Cépage** : Gewurztraminer.

♪ **Provenance** :

*Itterswiller, lieu-dit Junge-Reben,
Epfig, lieu-dit Spitzheck.*

♪ **Age de la vigne** : 40 à 50 ans.

♪ **Terroir** : Argilo-sablonneux et marno-calcaire.

♪ **Vinification** :

- Vendanges manuelles avec tri (vendange botrytisée à 50%).
- Pressurage basse pression en cage ouverte.
- Débourage à froid (24 à 36 heures).
- Filtration des bourbes et réincorporation.
- Fermentation de 2 mois par des levures indigènes avec contrôle de température en cuve inox.
- Élevage en foudre pendant 10 mois.

♪ **Dégustation** :

- Au nez : puissant, notes de roses et d'épices.
- En bouche : rond, arômes épicés et fruits exotiques (litchi).

♪ **Accords mets et vins** :

Apéritif, fromages forts et à pâtes persillées, foie gras, fin de repas.

Température de service : 10 à 12 °C.

Temps de garde : 10 à 12 ans.

Degré alcoolique : 13.5 %vol. Acidité totale : 4.5 g/L.

Sucres résiduels : 47.2 g/L.

