



Gewurztraminer Vendanges Tardives 2020

🎵 Vin De Temps

VIN BLANC LIQUOREUX - 50 CL

- 🎵 **Cépage** : Gewurztraminer.
- 🎵 **Provenance** : Epfig, lieu-dit « Flossiter »
Mittelbergheim, lieu-dit « Brandluft »
- 🎵 **Age de la vigne** : + de 40 ans.
- 🎵 **Terroir** : Marno-calcaire et argile, sable et de galets
silicieux dans des marnes calcaires

🎵 **Vinification** :

- Vendanges manuelles avec tri (botrytisée à 80%).
- Pressurage basse pression en cage ouverte.
- Débourage à froid (24 à 36 heures).
- Filtration des bourbes et réincorporation.
- Fermentation pendant 3 mois par des levures indigènes avec contrôle de température en cuve inox.
- Elevage sur lies fines en foudre (5 mois).

🎵 **Dégustation** :

- Au nez : notes de miel, de fruits confits et de fruits de la passion.
- En bouche : rond, arômes de fruits mûrs, de fruits exotiques et de litchis en finale.

🎵 **Accords mets et vins** :

Apéritif, foie gras, fromage à pâte persillée, fin de repas.

Température de service : 10 à 12 °C.

Temps de garde : 10 à 15 ans.

Degré alcoolique : 14 %vol. Acidité totale : 4.2 g/L.

Sucres résiduels : 103.3 g/L.

