Gewurztraminer Vendanges Tardives 2018

Commentaire de Dégustation

Issu de raisins cueillis en arrière saison automnale, à l'heure où la brume provoque le soleil en duel, ce Gewurztraminer Vendange Tardive présente une magnifique robe jaune or avec des reflets scintillants. Le nez est intense et complexe sur des senteurs de fruits surmûris, d'écorces d'oranges et de jolies notes poivrées. En bouche, on découvre un vin ample, suave et onctueux. Malgré cette concentration, ce vin garde un réél équilbre grâce à une magnfique acidité mûre et élégante. Il enveloppe toute la bouche par une explosion de saveurs fruitées et exotiques. Longue finale sur des notes épicées.

Vignoble

Sélection parcellaire de Hunawihr
Sol marno-calcaire sur muschelkalk.
Age des vignes : 45 ans
Densité de plantation : 5500 pieds/hectares
Travail du sol : labour et enherbement
Rendement : 25 hl/hectare

Cépage

100 % Gewurztraminer

Vinification & élevage

Vendanges manuelles
Pressurage des raisins entiers
Elevage sur lies fines en cuve durant 9 mois

Caractéristiques Organoleptiques

Alcool : 14 % vol
Acidité (tartrique) : 4 g/l
Sucre résiduel : 90 g/l



Millésime 2018

Conditions climatiques dantesques ! l'Alsace a enregistré l'équivalent d'une année pleine de précipitations au cours des 7 premiers mois. Les sols ont reconstitué leurs réserves en eau. Malgré cela, bon déroulement du cycle végétatif et préservation de l'état sanitaire. En été, retour de conditions climatiques plus stables, plus chaudes et surtout plus sèches. Dès fin juillet, les températures s'envolent. Ralentissement des maturations même sur les terroirs les plus légers. On note quelques épisodes de grêle sans conséquences : cicatrisation facilitée par des températures élevées qui ont immédiatement séché les baies touchées. Fin août, de trop rares pluies ont soulagé les vignes, permettant de parfaire les maturités. Vendanges précoses dans des conditions absolument exceptionnelles permettant un étalement de la récolte sur deux mois et une parfaite gestion des maturités et acidités de chaque parcelle. Qualité parfaite et quantité sont au rendez-vous (quantité bienvenue après les rendements plutôt faibles des années précédentes).

Accords Mets & Vins

Foie gras, desserts fruités, ou tout simplement pour le plaisir, entre amis…

Garde

10 à 15 ans

Labels

Terres d'étoiles · Domaine Christophe Mittnacht · Vignoble en biodynamie · Alsace · Bureaux : 14 A rue du Hofbruennel - F 68150 Hunawihr · Cave : ZA du Birgerlsgaerten - F 68150 Ostheim
Tél : 06 07 97 55 00 · Mail : contact@terresdetoiles.com · www.terresdetoiles.com · SARL au capital de 5 000 euros · 814 977 245 RCS COLMAR - N° TVA Intracommunautaire FR90 814 977 245