

Gewurztraminer Vendanges Tardives Cuvée Alexandre

Appellation Alsace Contrôlée

Aromatique - Capiteux - Moelleux



HISTOIRE

L'indication "Vendanges Tardives" complète l'appellation Alsace sur l'étiquette et désigne des vins exceptionnels élaborés selon des critères parmi les plus rigoureux de toutes les AOC françaises. Les raisins très concentrés en sucre sont récoltés tardivement.

TERROIR

Calcaire

CÉPAGE

Gewurztraminer 100%

VIGNOBLE

Âge des vignes : 25 ans

Vendange : 100% manuelle

Notre vignoble certifié Haute Valeur Environnementale est conduit en lutte raisonnée reposant sur une approche d'équilibre. Les méthodes alternatives sont privilégiées telles que la prévention, la protection des auxiliaires, la promotion de la biodiversité, tout en garantissant une qualité optimale des raisins.

VINIFICATION

- Pressurage doux grâce à un pressoir pneumatique
- Fermentation contrôlée entre 16° et 18°C
- Pas de fermentation malolactique
- Elevage en cuves inox thermo-régulées pendant 10 à 12 mois

SERVICE

À servir entre 8 et 10°C

Potentiel de garde : 8 à 11 ans

SPÉCIFICITÉS

Teneur en alcool : 15% vol.

Sucres résiduels : 80 g/L

Contient des sulfites

DÉGUSTATION

Nous retrouvons la très large palette aromatique du Gewurztraminer avec des notes de surmaturation en plus des notes miellées et touches de fruits exotiques tels que le litchi ou la mangue. Un nez enivrant qui donne envie de passer à la dégustation.

C'est un vin corsé, bien structuré avec une grande ampleur. Les raisins du Gewurztraminer « Vendanges Tardives », récoltés en surmaturation, font de lui un vin doux et sirupeux d'une grande richesse et d'une complexité aromatique extraordinaire autour des fruits confits, du miel et du litchi.

SEC

DEMI-SEC

MOELLEUX

DOUX

ACCORD METS & VINS

La grande finesse de ce vin se mariera parfaitement avec des mets d'exception tels que le foie gras ou le canard. Pour les accords de la mer, nous pouvons le servir avec un homard ou un filet de Saint-Pierre accompagné d'une sauce aux agrumes. Il sera aussi l'allié idéal d'un dessert aux fruits jaunes ou fruits exotiques. Il se boit également seul à l'apéritif juste pour le plaisir des papilles.



DOMAINE
PIERRE ADAM

Gewurztraminer Vendanges Tardives Cuvée Alexandre

Appellation Alsace Contrôlée

| Type de bouteille | Contenance (mL) | Gencod Bouteille | Gencod carton |
|-------------------|-----------------|------------------|---------------|
| Flûte d'Alsace | 750 | 3760167320386 | 3760167321130 |

| Cols par carton | Cols par palette | Étages par palette | Cartons par rang | Poids bouteille (kg) | Poids carton (kg) | Poids palette (kg) | Hauteur bouteille (cm) | Diamètre bouteille (cm) | Dimensions cartons (HxLxP cm) | Dimension palette (HxLxP cm) |
|-----------------|------------------|--------------------|------------------|----------------------|-------------------|--------------------|------------------------|-------------------------|-------------------------------|------------------------------|
| 6 | 576 | 8 | 12 | 1,2 | 7,5 | 720 | 33 | 7 | 13,5x37x20,5 | 170x120x80 |

