



Vignoble Luc Faller
51, route des vins
67140 Itterswiller, Alsace, France

Tel : +33 888 551 42

E-mail : contact@vignoblelucfaller.com

Site internet : <https://vignoblelucfaller.com>



AOC ALSACE
GEWURZTRAMINER 2017
VIEILLES VIGNES



Cépage : Gewurztraminer

Terrain : Limono-sablo-argileux à 250m d'altitude

Vignes : plantées entre 1980 et 1990

Alcool : 13.50 % vol.

Acidité totale : 3.23 g/L H₂SO₄

Sucres résiduels : 40 g/L

Récolte : Manuelle en raisins entiers

Vinification : Pressurage direct en pressoir pneumatique, débourbage au froid (13/14°C) de 24h. Fermentation spontanée en levures indigènes sur 5 mois.

Elevage sur lies fines en cuve inox jusqu'au tirage.

Commentaire de dégustation :

Robe jaune or d'un bel éclat. Nez fin et fruité, typique.

La bouche offre beaucoup de finesse et de délicatesse sur des arômes floraux.

Très harmonieux, grande persistance aromatique.

Accords mets-vin :

Il se consomme pour son plaisir en apéritif, aux fêtes sur du foie-gras et également sur des plats sucrés salés et épicés comme la cuisine asiatique ou orientale. Avec des fromages forts, vous aurez une belle complémentarité et pourquoi pas en dessert avec une tarte fine à l'abricot ?

