

# GEWURZTRAMINER VENDANGES TARDIVES 2017



## **Appellation**

AOC Alsace -Vendanges Tardives

## **Données Techniques**

Volume Alcool : 12°60 Sucres Résiduels : 78,0 g/L Acidité Totale : 4,5 g/L

### Cépage

100 % Gewurztraminer

#### Temps de Garde

15 à 20 ans

## Dégustation

Ce Gewurztraminer à la robe jaune doré et brillante, exhale un bouquet fin et envoutant de litchis, de roses et d'agrumes confits, et une petite note de pain d'épices.

Sa bouche est dense et soyeuse où la douceur, bien équilibrée par une acidité fine, se prolonge dans la longue et séduisante finale aux notes de roses et d'épices.

#### **Accords Mets & Vin**

Constitue un apéritif de grande classe mais accompagne également merveilleusement les foies gras, fromages forts (munster, roquefort) et les desserts.

## **Terroir & Géologie**

Coteaux de Bergheim. Argilo-calcaire.

## Le Millésime

Précocité, grande qualité et petits rendements sont les maîtres mots de ce millésime. Ce millésime 2017 fait d'ailleurs partie des cinq millésimes les plus précoces de ces quarante dernières années!

Revenons d'abord sur les faits marquants de cette année 2017. Le mois de janvier fut très froid avec des températures largement négatives pendant plusieurs jours. L'automne et l'hiver ont été secs et les giboulées de mars n'ont malheureusement pas permis de récupérer un déficit en eau. Mais surtout ce millésime a été marqué par les fortes gelées des 20 et 21 avril. La floraison a été très précoce, et s'est heureusement déroulée dans de bonnes conditions. Par la suite l'été a démarré avec des températures clémentes au début juillet puis plus caniculaires lors de quelques journées. L'ensemble de ces conditions climatiques, assez chaudes au demeurant, ont contribué à la précocité de ce millésime, faible en quantité mais prometteur en qualité.

