GRANDS VINS D'ALSACE

Gustave Lorentz

à Bergheim depuis 1836

FRANCE

GEWURZTRAMINER GRAND CRU ALTENBERG DE BERGHEIM 2012

-VIN BIOLOGIQUE-

Appellation

AOC Alsace Grand Cru

Cépage

100 % Gewurztraminer

Données Techniques

Alcool : 14 %
Sucres résiduels : 25.8 g/L
Acidité totale : 2.6 g/L

Temps de Garde

15 à 20 ans

Dégustation

Belle robe jaune doré intense.

Nez riche qui révèle des arômes de pétale de rose, épices douces, noix de muscat, litchis.

Bouche dense et chaleureuse avec une petite touche sucrée, droit et de belle expression, un corps solide et savoureux, une finale persistante ou il révèle davantage une expression plus austère.

Accords Mets & Vin

Vin distingué qui fera le bonheur des amateurs de vin légèrement. Il accompagne merveilleusement le canard laqué, les terrines de foie gras et les desserts à base de pâtes sablées.

Terroir & Géologie

Sur le finage de la cité médiévale de Bergheim, court sur la face Sud du mamelon du Grasberg, une pente assez forte, à une altitude de 220 à 320 mètres. L'exposition plein sud, l'éloignement du front Vosgien, la forte pente favorisent un microclimat chaud et tempéré, des températures et une hygrométrie très régulière.

Au cœur du champ de failles de Ribeauvillé qui superposent des calcaires et des marnes du Jurassique moyen et inférieur, l'Altenberg se compose de sols marno-calcaires rouges très caillouteux, peu profonds et riches en fossiles communément appelés sols Argilo-Calcaires.

Le Millésime

Les conditions climatiques du début d'année furent chaotiques, alternant les périodes de grands froids et de fortes chaleurs. Malgré un printemps pluvieux, le vignoble alsacien a été épargné par les intempéries, les grêles et le gel.

Les conditions relativement humides constatées durant la floraison ont favorisé le développement de mildiou, l'oïdium prenant le relais en juillet. En revanche dès la mi-août, le beau temps se réinstalla permettant aux vignes de parfaire leur maturité.

Les températures plus fraîches enregistrées au début de septembre permettent une fin de maturation plus régulière et d'envisager plus sereinement les vendanges.

Les rendements furent plus faibles mais la concentration au rendez-vous !

Nombre de bouteilles produites : 13 350
Dates des vendanges : 16 et 17 Octobre 2012

+33 (0)3.89.73.22.22 **+33 (0)3.89.73.30.49**
www.gustavelorentz.com **info@gustavelorentz.com**
Viticulteur-Négociant à F.68750 BERGHEIM (Haut-Rhin - France)
S.A.S. G.LORENTZ au capital de 470.000 € - CCP STRASBOURG 133-36 F - N°SIRET 916 720 279 00030 - APE 1102B - R.C. COLMAR B