

GRANDS VINS D'ALSACE

Gustave Lorentz

à Bergheim depuis 1836

FRANCE

GEWURZTRAMINER RÉSERVE 2018



Appellation

AOC Alsace

Cépage

100 % Gewurztraminer

Données Techniques

Degré Alcoolique : 14.28%

Sucres résiduels : 12.1 g/L

Acidité totale : 4.8 g/L

Temps de Garde

5 à 7 ans

Dégustation

D'une robe brillante et de belle intensité, son nez s'ouvre sur des notes parfumées de fruits exotiques et de rose.

L'attaque en bouche est franche, laissant apparaître en bouche un bouquet d'arômes (lychees, mangue, rose...).

Accords Mets & Vin

Tout en fraîcheur et légèreté, ce Gewurztraminer accompagne les apéritifs, les viandes blanches et poissons cuisinés aux épices, les plats créoles, asiatiques ou mexicains, les desserts aux fruits exotiques.

Température de service : 8-10°C

Terroir & Géologie

Coteaux de Bergheim. Argilo-calcaire.

Millésime

A n'en pas douter, ce millésime 2018 restera dans les annales, tant au niveau des conditions climatiques peu communes qui ont rythmé l'année, que du déroulement et de la qualité de la récolte. Tout au long de l'année, les conditions climatiques furent dantesques ! Au cours des 7 premiers mois, l'Alsace a enregistré l'équivalent d'une année pleine de précipitations, permettant ainsi aux sols de reconstituer leurs réserves en eau. Malgré cela, le cycle végétatif s'est déroulé correctement. Si le débourrement a été plus tardif que les années précédentes, la floraison en revanche, fut très rapide et très en avance (fin mai), soulignant ainsi la précocité du millésime. Mais le plus important fut que, malgré la pluviométrie importante, l'état sanitaire a pu être préservé, soutenu par le 2nd été le plus chaud depuis 1900 ! En effet, l'été 2018 a été marqué par la persistance quasi continue de températures supérieures aux valeurs saisonnières et par une vague de chaleur exceptionnelle qui a concerné l'ensemble du pays du 24 juillet au 8 août. Les conditions des vendanges ont été absolument exceptionnelles, qualité parfaite et quantité étant au rendez-vous. Les premiers résultats en cave sont très prometteurs : des équilibres très satisfaisants malgré des acidités plus faibles qu'en année moyenne, des vins très aromatiques et fruités, avec de beaux extraits secs.



+33 (0)3.89.73.22.22

www.gustavelorentz.com



+33 (0)3.89.73.30.49

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