

AOC Alsace L'Original 2020

Terroir

Le sol de nature limoneux calcaire est situé sur le ban de Wolxheim. La parcelle nommée Eich a été plantée en 1982. Située à 200 mètres d'altitude et d'exposition sud.

Vignoble

La vigne est conduite en agriculture biologique. Un rang sur deux est enherbé, l'autre est semé d'engrais verts. Les traitements sont à base de cuivre, soufre et de décoctions de diverses plantes. Vignoble certifié en Demeter depuis 2019.

Vinification

Les vendanges sont manuelles. Les raisins de gewurztraminer ont été égrappés puis ont macérés durant 3 semaines au contact du jus d'ou sa coloration orange. Après pressurage, le vin a été élevé dans une barrique de 4 ans durant 10 mois. Ce vin n'a reçu aucun intrant (ni sulfites, ni levures...) La cuvée est certifiée biologique.

Dégustation

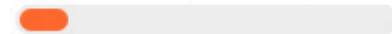
Belle robe orange mordorée Nez intense sur des notes épicées (poivrées) et d'arômes (lavande, anisé), ainsi que de cacao, soutenues par un fond de boisé fin et délicat. Après aération des notes de pétales de rose fanées et de corosol s'expriment. Une bouche sur une acidité fine et délicate arquée autour d'une structure tannique en dentelle. Un vin vertical tout en finesse qui confère au vin un beau caractère gastronomique. Du fait de sa nature "vivante", ce vin peut changer à la dégustation. Il est conseillé de l'aérer avant.

Accords Mets Vin

Très beau vin pour des fromages à caractère ou sur une cuisine fine mais puissante en arômes et en épices.

Sucrosité :

0	1	2	3	4
Sec Dry	Demi-sec Medium Dry	Mouilleux Soft	Doux Sweet	



Temps de garde :

de 2 à 5 ans

Température de Service :

10 - 12°

Alcool :

14% vol

Sucre :

0g/l

