

Le Gewurztraminer Vendanges Tardives

INFORMATION GENERALE

Les Vendanges Tardives, en cépage Gewurztraminer, proviennent de raisins récoltés en surmaturité en novembre ou décembre. Ils présentent la fameuse pourriture noble » leur conférant ainsi une concentration aromatique incroyable ainsi qu'un taux de sucre important.

C'est le compagnon parfait des mariages sucrés-salés, tels le magret de canard au miel ou volaille aux clémentines. Les jours de fête, il sera parfait pour escorter un foie gras ou des Saint Jacques au curry.



Photo non contractuelle

MILLÉSIME 2011

Durant cette année, le vignoble a été constamment ballotté entre les extrêmes : rigueur de l'hiver (-20°C en décembre!) températures très douces voire chaudes au printemps, sécheresse suivie de fortes précipitations au cours de l'été. Les vendanges se sont déroulées sous les meilleurs auspices. Dès la mi-septembre, l'Alsace a eu la chance de bénéficier d'un véritable été indien.

DÉGUSTATION

Beau jaune or, marqué par un nez expressif, développe des notes épicées de poivre et de clous de girofle. L'attaque en bouche est riche et puissante avec une belle présence aromatique en finale.

A déguster dès aujourd'hui, ce vin peut se conserver jusqu'à 5 à 10 ans.

Température de dégustation : 8-10 °C

DESCRIPTION TERROIR

Majoritairement calcaires

VINIFICATION

Les rendements de ces terroirs sont comparables à ceux des Grands Crus. Les vignes, âgées d'au moins 15 ans, sont soumises à une charte de production très stricte. Les raisins sont récoltés en surmaturité, présentant la fameuse « pourriture noble », généralement plusieurs semaines après le début officiel des vendanges, lorsque les conditions du millésime s'y prêtent.

ANALYSES

Alcool : 12,8 % alc./vol.

Sucres résiduels : 85 g

Acidité totale : 3,08 g

ÉCHELLE DE SUCROSITE

SEC DEMI-SEC MOELLEUX DOUX



www.lucien-albrecht.com
contact@lucien-albrecht.com

LUCIEN
ALBRECHT
GRANDS VINS D'ALSACE