

LES VINS D'EXCEPTION

Le Gewurztraminer Sélection de Grains Nobles

INFORMATION GÉNÉRALE

Les **Sélections de Grains Nobles** sont obtenues par tris successifs de grains atteints de pourriture noble. Les arômes sont intenses et la charpente puissante, ce sont de véritables chefs d'œuvre ! Ces nectars sont rares et précieux puisque la récolte est aléatoire et minutieuse.



VINIFICATION

Les raisins, d'une qualité et maturité exceptionnelles, sont tout d'abord issus d'une sélection parcellaire. 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.

MILLÉSIME 2007

Hiver très clément, printemps des plus estivaux. Grâce à ces conditions atmosphériques, la maturation a été lente et parfaite pour l'ensemble des cépages, ce qui a permis de préserver fraîcheur et fruité.

DÉGUSTATION

Ce Gewurztraminer dévoile des notes florales puis fruitées. Il délivre des arômes typiques de pétales de rose et de fruits exotiques. La bouche, ample et très équilibrée, s'exprime sur des notes de vanille & de miel.

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

Température de dégustation : 8-10°C

ACCORDS METS-VIN

Ces vins se dégustent seuls ou pour conclure somptueusement un repas d'exception.

ANALYSES

Alcool : 12,2 % alc./vol.

Sucres résiduels : 105 g

Acidité totale : 4,15 g

ÉCHELLE DE SUCROSITE



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



LUCIEN
ALBRECHT
GRANDS VINS D'ALSACE