



GEWURZTRAMINER Vignoble d'E 2008

Vin de Fruit

Les Vins de Fruit sont des vins où l'expression primaire du cépage prédomine sur la notion de terroir, qui est élargie à l'échelle d'un village.

Le Gewurztraminer Vignoble d'E (« E » pour Epfig) est le résultat de l'assemblage de plusieurs parcelles cultivées en Biodynamie, regroupées autour du village d'Epfig. Les sols sont constitués de graves et sont donc des sols légers, aérés, se réchauffant vite ce qui permet d'obtenir une maturité optimale pour le Gewurztraminer.

Il en résulte un vin de fruit, sans ambition de terroir, qui traduit l'expression entêtante du cépage équilibrée par une fraîcheur subtile et toute aérienne.

Le 2008 a été vendangé à la main le 10 octobre, avec un potentiel naturel de 14°8.

Il a été pressé en raisins entiers et vinifié en vin moelleux, en cuve inox.

Il a été mis en bouteille le 18 mai 2009, avec un équilibre naturel de 12°5 et 50 g/l de sucres résiduels.

C'est un vin tout en légèreté et en élégance, un Gewurztraminer très aérien, sans aucune lourdeur. Notes de fruits jaunes et blancs, de miel, d'épices douces et de poivre blanc.

A boire dans sa jeunesse, en apéritif pour exciter les papilles, sur des plats sucrés-salés à base de viande blanche, ou en fin de repas avec des pâtisseries légères, du chocolat.