

AOP Gewurztraminer

DOMAINE G.METZ



Cépages : Gewurztraminer

Terroir : 40 % Argilo-graveux, 60 % argilosablonneux.

Vinification : 40% de macération pelliculaire (8 heures).
Pressurage basse pression. Débourage à froid (24 à 36 heures).
Filtration des bourbes et réincorporation.

- Fermentation par levures indigènes avec contrôle de température.
- Élevage en foudre sur lies fines avec bâtonnage de 6 à 8 mois

Dégustation : Au nez : très ouvert, notes d'épices et de fruits exotiques (litchis). - En bouche : rond (mais pas doux) et équilibré avec des arômes de litchis et papaye avec une finale épicée.

Accord mets/vin : Apéritif, plats épicés et relevés, Cuisine chinois et Thaï, fromages forts ou à pâtes persillées, dessert.