



L'ORANGE

APPELATION : AOC ALSACE

CÉPAGE : Gewurztraminer

MODE DE CONDUITE : Vignes en biodynamie depuis 1999.
Parcelle située sur le lieu dit Letzenberg.
Raisins égrappés et macérés pendant 15 jours avant d'être pressés puis vinifiés en cuve d'acier émaillé sur lies fines pendant 12 mois.

SUPERFICIE : 93,54 ares

SOLS : Argilo Calcaire

ALCOOL : 14 %

SUCRE RÉSIDUEL : 0.9 g/l

ACIDITÉ TOTALE : 3,42 H₂SO₄ g/l

SO₂ TOTAL : 22

GARDE : Indéfiniment

T° DE SERVICE : 12 à 14° idéalement.

STYLE : Ce vin est un vin blanc vinifié comme un vin rouge. La macération de plusieurs jours en contact avec les peaux lui confèrent un caractère tannique et une couleur orangée (les peaux du gewurztraminer sont très colorées) Le vin est corsé et tannique avec de jolies notes d'orange amère, d'épices, de rose, de feuilles de thé, de miel de tilleul.

----- ACCORDS : En apéritif avec des dés de comté, en mangeant avec des plats au curry, il s'adapte à beaucoup de fantaisie.

CERTIFICATIONS PROCEP ET DEMETER

