



GEWURZTRAMINER CIGALE

APPELATION : AOC ALSACE

CÉPAGE : Gewurztraminer

MODE DE CONDUITE : Cultivé en Biodynamie depuis 1999
Parcelle située sur une colline exposée nord-est
Sol Argilo-Calcaire
Vendanges manuelles, Elevage sur lies 12 mois minimum, en levures indigènes.



SUPERFICIE : 70 ares

SOLS : Argilo Calcaire

ALCOOL : 11,5 %

SUCRE RÉSIDUEL : 69 g/l

ACIDITÉ TOTALE : 3,92 H₂SO₄ g/l

GARDE : 25 ans

T° DE SERVICE : Entre 12 et 14°

STYLE : Fruité et doux, aux arômes de fruits exotiques.

CERTIFICATIONS ECOCERT ET DEMETER

