

## Gewurztraminer Vendanges Tardives 2017



Température de service: 8-10 C°

Potentiel de garde:

De 3 à 15 ans



Le meilleur allié du botrytis est sans doute le Gewurztraminer avec sa palette aromatique typique et large. A l'identité du cépage s'ajoute la puissance, due au phénomène de concentration et au développement de la pourriture noble. Les arômes et saveurs s'affinent et se complètent tout au long de l'évolution en bouteille.



**2017:** après un hiver rigoureux, un printemps ensoleillé a encouragé une belle croissance de la vigne, brisée nette par un gel dévastateur à la mi-avril. Dès la mi mai, le millésime s'annonçait à faible rendement. L'été, au 5e rang des plus chauds des 40 dernières années a provoqué une maturation rapide et à forte concentration. La vendange, débutée précocement, a permis des fermentations longues qui ont révélé la complexité du millésime.



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

Les rendements de ces terroirs sont comparables à ceux des Grands Crus. 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.



Robe jaune paille profonde.  
Nez typé fin, plutôt floral.  
En bouche, belle amplitude.  
Vin gardant une belle fraîcheur, malgré les sucres.



Cuisine asiatique où le mariage sucré-salé est de rigueur, foie gras poêlé ou en terrine, magret de canard au miel, fromage de caractère (Munster), crème brûlée.



Alcool : 12,01 % vol.  
Sucres résiduels : 82,57 g/l  
Acidité Totale: H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> : 3,91 g/l



### LA MAISON WILLM