

Gewurztraminer Vendanges Tardives 2014



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.



2014: Après un été très difficile, et par crainte de ces drosophiles, certains vignerons ont préféré vendanger tôt sans savoir que l'arrière-saison serait exceptionnelle. Ces conditions climatiques ont diminué le volume de la récolte par rapport à la moyenne des 5 dernières années.



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 : 12,3% vol.
Sucres résiduels : 81 g/l
Acidité Totale: H₂SO₄ : 2,25 g/l



LA MAISON WILLM

6 Grand Rue ■ 68420 EGUISSHEIM

Tél.(33) 03 89 41 24 31 ■ Fax (33) 03 89 24 20 54 ■ E-mail : contact@alsace-willm.com

