

• SOPHIE SCHAAL •

ALSACE - GEWURZTRAMINER

"Plongez dans un monde d'arômes exotiques et de textures veloutées à travers notre Gewurztraminer. Laissez-vous emporter par l'harmonie subtile entre sa douceur fruitée et ses nuances épicées, en accord parfait avec la cuisine asiatique. »

A.O.C. ALSACE

VIGNOBLE: Principalement constitué de calcaire, le sol assure un drainage optimal et une rétention minérale idéale. Dans cet environnement nourrissant, les racines des vignes s'enfoncent profondément, ce qui se traduit par des raisins aux saveurs concentrées et à l'acidité équilibrée.

CAVE: Les raisins sont cueillis à la main avant d'être pressés en grappes entières. Après un pressurage long et doux, le jus est transféré en cuve pour un débourage statique. La fermentation naturelle peut durer jusqu'à trois mois, elle est ensuite suivie de quelques mois de vieillissement en cuve.

TASTING

VISUEL: Une teinte dorée brillante, révélant son caractère luxuriant et dynamique.

NEZ: De délicates notes florales de pétales de rose et de jasmin s'entremêlent avec des arômes exotiques de litchi et de fruits tropicaux mûrs.

BOUCHE: Des saveurs riches et complexes d'ananas juteux, de mangue et de fruit de la passion, équilibrées par une acidité rafraîchissante qui réveille les sens, aboutissant à une texture veloutée et à une finale longue.

METS & VINS

Curry thaï épicé : Les épices aromatiques et le lait de coco crémeux dans le curry thaï sont mis en valeur par les notes fruitées et florales du Gewurztraminer.

