



*Domaine*  
J E A N - M A R C  
**BERNHARD**

**GEWURZTRAMINER Grand Cru  
Kaefferkopf RVF 2022 92/100**

**THEME :**

Vin d'apéritif et de dessert.

**NATURE DU SOL/CLIMAT :**

Situé à mi-coteau sur du grès recouvrant l'arène granitique, plein est et relativement tardif. Peu de développement de botrytis.

**ENCEPAGEMENT :**

100 % Gewurztraminer rose

**VENDANGES :**

Manuelles, tardives, sans tri la plupart du temps.

**VINIFICATION :**

Pressurage lent, fermentation levures indigènes, élevage sur lies fines pendant 10 mois.

**DEGUSTATION :**

Nez complexe, exotique et grillé, bouche suave et riche, soutenue par une acidité longue et persistante.

**CONSERVATION :**

5 à 15 ans.

**METS CONSEILLES :**

Apéritif, plats exotiques, sucré-salé, munster, bleus.