



Domaine
J E A N - M A R C
BERNHARD

GEWURZTRAMINER

THEME :

Vin d'apéritif, à boire jeune, sur le fruit.

NATURE DU SOL/CLIMAT :

Parcelles de qualité "village" et "premier cru" de plus de 40 ans de moyenne, sol granitique, calcaire et sablonneux, précoce.

ENCEPAGEMENT :

100 % Gewurztraminer rose, uniquement en sélection massale.

VENDANGES :

Manuelles, sans tri la plupart du temps.

VINIFICATION :

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

DEGUSTATION :

Nez très fruité, complexe, rose en fruits exotiques, bouche suave et riche, ce vin est croquant et épicé. Il se goûte sec la plupart du temps.

CONSERVATION :

3 à 8 ans.

METS CONSEILLES :

Apéritif, plats exotiques, cuisine sucré-salé et épicé, fromage (munster, bleus).