



## **Gewurztraminer « Vendanges Tardives » 2015**

### ***Terroir :***

Produit à partir de la surmaturation de la baie, la vigne est implantée sur un sol calcaire caillouteux permettant de gagner progressivement en qualité pour finir sur un vin riche.

### ***Dégustation :***

- **Robe** : Jaune aux éclatants reflets dorés.
- **Nez** : Explosion de fruité, l'aromatique de ce vin est typique de la surmaturité du raisin au moment de la récolte. Ces arômes sont complexes avec notamment des notes de fruits confits, d'amandes amères et de tilleul.
- **Bouche** : Très ronde et grasse. Ce vin est marqué par sa forte teneur en sucre. Il nous invite à penser déguster un sirop de fruits. La longueur en bouche nous invite au voyage avec des notes d'acacias, de miel, de fleurs mais aussi de coing et de fruits bien charnus.

### ***Accord mets & vin***

Accompagnée d'un morceau de foie gras, cette "Vendanges Tardives" sera une belle réussite. Mais elle sera encore plus belle si vous lui faites un festin à elle seule après un repas pour en moment juste exceptionnel !

### **Catégorie de sucosité**

3/3 (Vin dit doux)

### **Température de service**

8-10°C

### **Temps de garde**

15-20 ans