



BOTT FRÈRES

RIBEAUVILLÉ

DEPUIS 1835

GEWURZTRAMINER TRADITION

2018

Riche et exubérant sur des notes confits, ce Gewurztraminer plaît pour son gras et sa richesse en sucre.

GILBERT & GAILLARD
INTERNATIONAL CHALLENGE

DEGUSTATION

Robe dorée chatoyante. Nez typé, floral, pétales de rose, avec une touche exotique. Même typicité en bouche qui montre une certaine richesse, ce qui n'empêche pourtant pas les arômes de s'exprimer. Une friandise pour amateurs de ce cépage.

RECOMPENSE _ GILBERT & GAILLARD : MEDAILE D'OR

ACCORD METS-VIN : Il accompagne les plats relevés aux épices, la cuisine chinoise, indonésienne ou indienne, le foie gras, mais aussi les fromages tels que le Munster ou le Maroilles.

LA CULTURE DU DOMAINE

A LA VIGNE

Le domaine a fait le pas vers l'agriculture biologique en démarrant en 2019 sa conversion. Toujours soucieux de l'environnement, nous travaillons nos sols afin de préserver la biodiversité dans nos parcelles. Les rendements sont maîtrisés, afin d'avoir la pure expression de chacun de nos terroirs.

TERROIR DE LA PARCELLE _ Ce vin provient d'un terroir argilo-calcaire.

A LA VINIFICATION

La vendange manuelle pour protéger nos raisins, suivi du pressurage pneumatique permet de presser les raisins en douceur, pour une extraction fine et de qualité. Les températures de la fermentation sont contrôlées par refroidissement.

A L'ELEVAGE

Après un élevage de quelques mois dans nos fûts Inox, nos vins sont mis en bouteille après une filtration tangentielle fine pour la stabilisation de nos vins. Stockage en bouteilles dans nos caves à température constante.

INFORMATIONS TECHNIQUES

DEGRÉ D'ALCOOL : 13

PH : 3,73

SUCRE RESIDUEL : 47,18

ACIDITE TOTALE G H₂SO₄/L : 3,06

LE MILLESIME : **2018** *Le millésime qui redonne le sourire : qualité optimale et quantités saluaires.*

POTENTIEL DE GARDE : **5-7 ans**

