

ARONUÏ



SINGLE VINEYARD NELSON GEWÜRZTRAMINER



CEPAGE

100% Gewürztraminer

SOL

Argilo calcaire

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendange manuelle, pressurage léger. Mise en cuve avec remontage et pigeage. Fermentation cuve inox. Contrôle de la température durant la fermentation. Elevage durant 8 mois. Mise en bouteille au domaine avec légère filtration des vins au domaine.

DEGUSTATION

- Œil : Couleur vert pâle aux reflets jaunes
- Nez : Vin au bouquet de lychee et de pétale de rose et, en fin de nez, arômes de noisettes.
- Bouche : En bouche, nous retrouvons toute la volupté du fruit de la passion avec des notes de miel et de gingembre et de pêche. En fin de bouche, une légère acidité se mêle à la sucrosité du vin. Parfait sur des desserts sucrés et des foies gras.

GRAPE VARIETY

100% Gewürztraminer

SOIL

Clay and limestone

VINIFICATION / AGEING

Hand harvest, light pressing. Put in tank with reassembly and destemming. Fermentation in stainless steel. Control of the temperature during fermentation. Ageing during 8 months. Bottling in the domain with light filtration of wines in the domain.

TASTING

- Colour : Pale green colour with yellow highlights
- Nose : Wine with a bouquet of litchi and rose petal and, at the end of noses, aromas of hazelnuts.
- Mouth : In mouth, we find all the sensual delight of the passion fruit with notes of honey and ginger and peach. At the end of mouth, a light acidity gets involved in the sweetness of the wine. Perfect with sweet desserts and foies gras.