BACCHUS VII

Terres d'étoiles

Domaine Christophe Mittnacht

Vieilles Vignes de Gewürztraminer Vendanges Tardives



100 % Gewurztraminer

SOL

Sélection parcellaire de Hunawihr Sol marno-calcaire sur muschelkalk.

Age des vignes: 45 ans Densité de plantation: 5500

pieds/hectares

Travail du sol: labour et enherbement

Rendement: 25 hl/hectare

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Vendanges manuelles Pressurage des raisins entiers Elevage sur lies fines en cuve durant 9 mois

DÉGUSTATION

Oeil: jaune or avec des reflets scintillants.

Nez: intense et complexe sur des senteurs de fruits surmûris, d'écorces d'oranges et de jolies notes poivrées. Bouche: En bouche, on découvre un vin

ample, suave et onctueux. Malgré cette concentration, ce vin garde un réel équilibre grâce à une magnifique acidité mûre et élégante. Il enveloppe toute la bouche par une explosion de saveurs fruitées et exotiques. Longue finale sur des notes épicées.

Accords mets & vins:

Foie gras, desserts fruités, ou tout simplement pour le plaisir, entre amis...

GRAPE VARIETY:

100% Gewurztraminer

SOIL

Hunawihr plot selection

Marl-limestone soil on muschelkalk.

Age of vines: 45 years old

Planting density: 5500 vines / hectares

Tillage: plowing and grassing

Yield: 25 hl / hectare

VINIFICATION / AGING

Manual harvest Pressing whole grapes Aging on fine lees in vats for 9 months

TASTING

Eye: golden yellow with sparkling reflections.

Nose: intense and complex with scents of overripe fruit, orange peel and pretty

peppery notes.

Mouth: In the mouth, we discover a full, smooth and smooth wine. Despite this concentration, this wine keeps a real balance thanks to a magnificent ripe and elegant acidity. It envelops the whole mouth with an explosion of fruity and exotic flavors. Long finish on spicy notes.

Food & wine pairing:

Foie gras, fruity desserts, or just for fun, with friends ...

