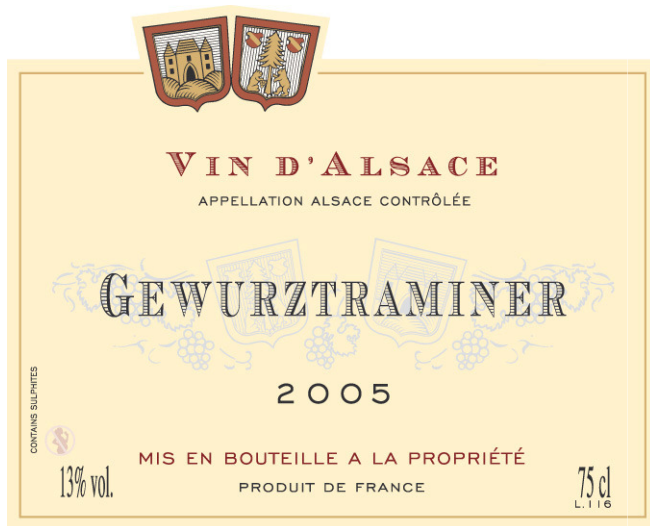


## AOC Alsace – GEWURZTRAMINER 2005 - 75cl



- ❖ *Guide Gilbert & Gaillard 2008 – noté 87/100*
- ❖ *Vinalies Internationales - Médaille d'Argent*

Cépage - 100% Gewurztraminer

Terroir – arène granitique

Age moyen - 15 ans

Surface - 180 ares

Densité - 4500 pieds / hectare

Rendement - 65 hl / ha

Taille - Double Guyot

Vendanges – manuelles

Méthode de culture - raisonnée et conversion en agriculture bio

Mise en bouteille – Mai 2006



Vinification - Débourbage statique à froid 48H après pressurage. Fermentation lente régulée en cuve entre 15 et 18°C durant un mois.

**DEGUSTATION** Corsé et charpenté, le Gewurztraminer (traduit par « Traminer Epicé», ou « Savagnin Rosé Epicé ») développe un fort caractère de fruit et de fleur. Rond et délicat, le millésime 2005 met en évidence une belle puissance aromatique. L'attaque est franche, laissant apparaître en bouche un bouquet d'arômes (lychees, mangue, rose...)

**GASTRONOMIE** Le Gewurztraminer se déguste parfaitement à l'apéritif et aux réceptions. Il se révèle être un compagnon idéal avec les mets exotiques (« Curry de Poulet », « Canard sauté à l'Ananas, « Riz aux 5 épices ») mais également avec les plateaux de fromages corsés (Bleu, Munster...) et les desserts (« Gratin de Poires aux Amandes », « Charlotte chaude aux pommes », « Kougelhof »...).

**AUTRES INFOS** Servir frais vers 8°C. Un vin prêt à boire dans sa jeunesse pour son fruité et sa fraîcheur. Peut se garder 10 ans en cave

**ANALYSES TECHNIQUES** Alcool : 13.20% vol. Acide tartrique : 4.20 g/l  
Sucre résiduel : 17.10 g/l

*Domaine Mersiol*

V I N D ' A L S A C E

13 route du Vin - 67650 Dambach-la-ville - FRANCE  
Tel : +33 (0)3 88 92 40 43 / Fax : +33 (0)3 88 92 48 73  
E-mail : [domaine-mersiol@orange.fr](mailto:domaine-mersiol@orange.fr) / Web : [www.domaine-mersiol.com](http://www.domaine-mersiol.com)