

## AOC Alsace – GEWURZTRAMINER Vendanges Tardives 2002 (75cl)



Cépage - 100% Gewurztraminer

Terroir – arène granitique

Age moyen - 30 ans

Surface - 30 ares

Densité - 6000 pieds / hectare

Rendement - 45 hl / ha

Taille - Double Guyot

Vendanges – manuelles



Méthode de culture - Culture raisonnée et respect de l'environnement

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

Mise en bouteille – Sept. 2003

**DEGUSTATION** Puissant et expressif, ce Gewurztraminer Vendanges Tardives développe un fort caractère de fruit et de fleur. Nez intense de sous-bois, d'épice, de miel et de fruits exotiques, ces notes persistent longuement en bouche. Une touche de minéralité vient apporter fraîcheur et finesse à cette sensation riche et ronde. La finale est complexe et persistante.

**GASTRONOMIE** Idéal en apéritifs, ce vin saura également accompagner les cuisines exotiques (dans la catégorie des mélanges sucrés/salés), fromages corsés (Munster, Bleu...), et desserts à base de fruit.

**AUTRES INFOS** Servir entre 9-11°C. Très agréable dès maintenant, ce vin atteindra sa plénitude vers 2008. Potentiel de garde élevé (2015+)

**ANALYSES TECHNIQUES** Alcool : 13,50% vol. Acidité tartrique : 5,40 g/l  
Sucre résiduel : 46,50 g/l

*Guy Mersiol & Fils*

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)