



LES COLLINES DU BOURDIC

Vignerons depuis 1928



Gewurztraminer

Surprenant !

MILLESIME

2023

CEPAGE & DENOMINATION

100% Gewurztraminer - Vin blanc demi-sec
IGP PAYS D'OC

CARACTERES ORGANOLEPTIQUES

Vin riche et complexe. Le nez présente des arômes intenses de fruits exotiques (litchi, fruit de la passion, ananas ou encore mangue) et dévoile, après aération, des notes florales de rose et d'épices (cannelle).

Ce vin se distingue par son attaque vive et puissante. La bouche est harmonieuse avec une finale douce, ronde et longue.

ACCORDS METS & VIN

Apéritif, Plats asiatiques et sucré-salés, Boudin blanc. Fromages à pâte persillée ou pâte molle à croûte lavée.

DISTINCTION

Cuvée Ambassadrice Collection Automne-Hiver 2023 de l'IGP PAYS D'OC

TEMPERATURE DE SERVICE & DUREE DE GARDE

Servir entre 8 et 10°C. Garde 3 ans.

RENDEMENT & TERROIR

50 hl/ha. Sols argilo-calcaires de « bas de pente »

VINIFICATION

Macération pelliculaire. Pressurage et fermentation en cuves inox à basses températures. Arrêt de la fermentation par le froid à 20 g de sucre résiduel naturel/l de vin.

DESCRIPTION

Bouteille flûte Alsace Cannelle. Carton debout de 6 bouteilles.

