

CUVÉE DES CIGOGNES



Vin de France



100% Gewurztraminer



Vignes de 8 ans sur un sol limoneux argileux avec des amphibolites en surface.

Procédé d'enherbement puis travaux en vert : épamprage, effeuillage, rognage. Vendanges mécaniques.



Pressurage lent permettant une bonne extraction aromatique. Débourage et fermentation à température contrôlée. Pas de fermentation malo-lactique pour cette cuvée, afin de conserver sa fraîcheur.



Les fruits exotiques (litchi, ananas...) caractérisent ce vin. Des arômes fréquents de miel contribuent à donner une extraordinaire complexité aromatique.

Ce vin accompagnera parfaitement vos entrées traditionnelles, viandes blanches, et sera aussi le partenaire idéal de nombreux plats épicés et recettes exotiques (sucrées-salées). Idéal aussi à l'apéritif.