

75cl

DOMAINE ANDRE DUSSOURT

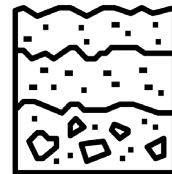
AOP GEWURZTRAMINER GRANDE RESERVE



- Gewurztraminer



Pressurage long en vendange entière. Débourage à froid, après 24 heures de stabulation. Fermentation et élevage en cuve inox thermorégulée. Elevage avec mise en suspension des lies pour enrichir le vin en gras et complexité. (bâtonnages mécaniques)



Le Gewurztraminer Vendanges Tardives est issu d'un terroir argilo-loessique situé sur un coteau de Blienschwiller



Une belle couleur jaune or intense. Une belle finesse aromatique avec des notes exotiques et litchis bien marquées. Nez puissant avec une richesse agréable, frais et typé. En bouche, un bel équilibre avec une grande persistance qui rehausse les notes exotiques confites



En apéritif de grande classe, un foie gras, un dessert. Pour sublimer une fin de repas. Température de service 10-12°C

 **VINICOM**

Immeuble Le Molène • 13 Parc de Brocéliande • Saint Gregoire 35760
Tel : 02.99.68.89.12 • Email : adv@vinicom.fr