

Vins d'Alsace André ANCEL



Vigneron Récoltant Indépendant

3, rue du collège
68240 KAYSERSBERG
Tél-Fax : 03 89 47 10 76
Email : vins_ancel@orange.fr
Web : www.vinancelandre.fr

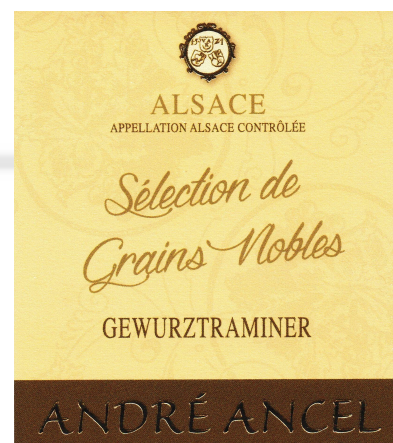
Gewurztraminer 2014

Sélection de Grains Nobles

L'inégalable sucrosité !

Caractéristiques Techniques

- ✦ Appellation : AOC ALSACE SÉLECTION DE GRAINS NOBLES
- ✦ Millésime : 2014
- ✦ Cuvée : Sélection de Grains Nobles
- ✦ Cépage : Gewurztraminer
- ✦ Age moyen des vignes : 35 ans
- ✦ Nature du sol : Argilo-calcaire
- ✦ Rendements (hl/ha) : 20
- ✦ Mode de vendange : Manuelle
- ✦ Sucre résiduel : 74 g/l
- ✦ Alcool : 13.5 % vol.



Dégustation

Oeil

Sa robe d'un jaune d'or intense. Les larmes coulent lentement, signe prometteur de sucre et de haute qualité.

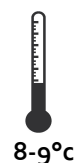
Nez

C'est une véritable palette aromatique. Son bouquet est puissant et complexe. C'est une explosion de fruits confits (figes, dattes, abricots séchés...). Des arômes de miel et de fruits mûrs contribuent également à donner au nez une impression de richesse incomparable.

Bouche

C'est un vin liquoreux avec de l'ampleur et du gras. En rétro olfaction, on retrouve toute la palette aromatique du nez, à laquelle s'ajoute un goût de réglisse.

Température de dégustation :



8-9°C



IDEAL POUR LES APÉRITIFS, DESSERTS, FOIE GRAS (Le tout en comité restreint)