Domaine Muré Gewurztraminer "Orchidées Sauvages" blanc tendre 2023



Prix du produit :

69,00€

caractéristiques du produit :

Région: ALSACE

Vigneron(ne): Famille MURE

Appellation: Alsace Couleur: Blanc tendre

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Orchidées Sauvages

Cépage dominant: gewürztraminer

Alcool (%/vol.): 13

Description du produit:

PRÉSENTATION DU DOMAINE MURE + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Muré Gewurztraminer "Orchidées Sauvages" blanc tendre 2023

Commentaires de dégustation du domaine : Beaucoup de finesse et d'élégance dans ce vin, avec un nez riche en fruits exotiques. Des arômes de litchi, mangue, fruit de la passion. Il garde une belle vivacité et une fraîcheur en bouche.

Fiche technique rédigée par le domaine

Ce vin est élaboré à partir d'achats de raisins en collaboration avec des vignerons locaux.

Cépages: 100% Gewurztraminer

Terroir : Les vignes sont plantées dans la région de Rouffach.

La vigne : Les landes sèches de Rouffach sont remarquables par leur sol marno-calcaire et leur microclimat de type méditerranéen et leur flore spécifique. Parmi ces plantes particulières, il y a de nombreuses orchidées. Le gewurztraminer se plaît bien dans ce terroir ensoleillé et rafraîchi la nuit par les vents qui descendent du Grand Ballon et du Petit Ballon. Il donne un vin fruité et élégant.

Age moyen des vignes : 35 ans

Vendanges: Manuelles en cagettes de 20 kg

Fermentation : En levures indigènes et élevage sur lies fines

Date de récolte : 25 et 26 septembre 2023

Sucres résiduels : 24 grammes / litre

Acidité: 5,4 grammes / litre

Alcool: 13 % / volume

Garde: Jusqu'en 2029

Suggestion d'accord : Les beaux arômes d'épices de ce vin rehausse un plat exotique et

relevé.

Description brève du produit :

Un gewurztraminer tendre et très accessible. Il a beaucoup de finesse et d'élégance, avec un nez riche en fruits exotiques, des arômes de litchi, mangue, fruit de la passion. Il garde une belle vivacité et une fraîcheur en bouche.