

Domaine Trapet Gewürztraminer "Riquewihr" blanc 2022



Prix du produit :

120,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ALSACE

Vigneron(ne): Andrée TRAPET

Millésime: 2022

Appellation: Alsace

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 92/100

Cépage dominant: gewürztraminer

Description brève du produit :

92/100 RVF. Un Gewürztraminer accessible aux fameux arômes de litchis !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE TRAPET
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Trapet Gewürztraminer "Riquewihr" blanc sec 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **92/100**. *Équilibre de demi-sec dans le gewurztraminer Riquewihr, sapide et tonique, doté d'une sève assez ferme.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Viticulture & Vinification

Le sol : La parcelle se situe sur le finage de Riquewihir et est cadastralement nommée «Pflixbourg», lieu bien connu des Riquewihriens pour être une terre propice aux Gewurztraminer. Pour cause, le sol y est de nature marneuse avec une parfaite situation hydrique. C'est une vieille parcelle de Gewurztraminer (60 ans) qui donne des raisins très aromatiques.

Altitude : Env. 300m

Exposition d'avenir : Nord-Est.

Densité de plantation : 6500pieds/ha en voie de re-densification.

Rendement: 45hl/ha.

Encépagement : Gewurztraminer 100%

La vigne est travaillée manuellement pour les travaux d'été (relevage, accolage, effeuillage les années qui nous l'impose ...), les vendanges, et les travaux d'hiver (taille, tirage de bois, attachage etc...). L'entretien du sol est conduit à l'aide de semis de légumineuses pour maintenir l'humidité, une meilleure activité biologique ainsi qu'une fixation d'azote atmosphérique dans le sol. L'entretien est mécanique sous le rang, mais également manuel quand l'herbe se fait récalcitrante.

Culture :

Depuis 2003, le domaine familial alsacien est mené en Biodynamie, il est certifié «Demeter» mais aussi «Biodivin».

Température de service : 12°C.

Potentiel de garde : A déguster dès à présent.