



GOLDERT 2015



Gamme

Grand Cru

Appellation	AOC Alsace Grand Cru
Cépage	Gewurztraminer
Terroir	Marno-calcaire
Culture	Viticulture biodynamique Vendanges manuelles

Alcool	13,5 % Vol
Sucre résiduel	45 g/L
Acide tartrique	5,1 g/L
pH	3,30
Garde	2015-2035
T° de service	7-8 °C

- Vinification** Le pressurage est lent (18 heures au minimum); la fermentation se fait naturellement à partir des levures indigènes. S'ensuit un élevage sur lies totales en cuves inox durant 10 mois. La filtration et la mise en bouteilles ont eu lieu en août 2016.
- Dégustation** Le Grand Cru Goldert, doté d'un sol marno-calcaire, offre au Gewurztraminer une robe jaune or. Le nez se veut à la fois fin et complexe sur des notes de fruits murs; en bouche une richesse soutient les arômes exotiques et se prolonge par une finale saline.
- Accords** Ce vin sublimerait vos apéritifs, fromages à pâtes fraîches ou encore desserts acidulés.



Domaine conduit en culture
bio-dynamique depuis 2006.
Contrôle ECOCERT France SAS.

Domaine Gross
11 rue du Nord - 68420 Guebenschwihr
Tel : +33 (0)3 89 49 24 49 - Mob : +33 (0)6 76 53 04 58
Mail : contact@domainegross.fr
N° Siret : 410 055 495 00023 - Code NAF : 011A
N° TVA : FR81410055495 - N° Accise : FR93219E0083