

## GOLD\_R\_2019

### Gamme

### Macération



Appellation	AOC Alsace
Cépage	Muscat – Riesling - Gewurztraminer
Terroir	Marno-calcaire
Culture	Viticulture biodynamique Vendanges manuelles
Alcool	14 % Vol
Sucre résiduel	0,4 g/L
Acide tartrique	5,5 g/L
SO2 total	12 mg/L
pH	3,39
Garde	2019 – 2034
T° de service	12-14 °C

Vinification	Les cépages de Muscat (petits grains roses et blancs), Riesling et Gewurztraminer issus de nos parcelles de Grand Cru Goldert sont récoltés à pleine maturité et macèrent en raisins entiers durant 35 jours ; la fermentation s'effectue naturellement à partir de levures indigènes. S'ensuit un élevage de 10 mois en foudre aboutissant à des vins sans aucun ajout ni sulfite. Les raisins libèrent tanins, couleurs et antioxydants naturels.
Dégustation	La macération des raisins entiers apporte une robe or paille soutenue ; le nez développe des notes mentholées caractéristiques de ce terroir marno-calcaire ainsi que des herbes séchées de Garrigue. En bouche, des notes de poivre et une belle rondeur aromatique : un vin de grande gastronomie !
Accords	Ce vin de gastronomie se déguste à température de cave (trop froid, les arômes seront fermés).

