

Collection

AUTOMNE / HIVER 2023



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

LES COLLINES DU BOURDIC Gewurztraminer

Couleur : Blanc

Cépage : Gewürztraminer

Millésime : 2022

Prix public indicatif au caveau : 7,65€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire de « bas de pente »

Vinification : Macération pelliculaire. Pressurage et fermentation en cuves Inox à basses températures. Arrêt de la fermentation par le froid à 18g de sucre résiduel naturel/l de vin.

Rendement : 50 hl/ha

Nombre de bouteilles : 30 000

Élevage : Inox

Méthode de culture : Haute Valeur Environnementale

Degré d'alcool : 12,5%

DÉGUSTATION

Robe : Jaune or clair aux reflets argentés.

Nez : Vin riche et complexe, dont le nez expressif et charmeur dévoile des notes florales (rose) et finement épicées (cannelle).

Bouche : Riche et opulente, offrant des saveurs prononcées de litchi, de pêche et d'épices, équilibrées par une belle acidité qui lui confère une douceur persistante et une longue finale épicée.

SERVICE

Température : 9°C

Accords mets et vins : Apéritif, plats asiatiques et sucré-salés, boudin blanc. Fromages à pâte persillée ou pâte molle à croûte lavée.

Conditionnement : 75 cl



LES COLLINES DU BOURDIC - 523 avenue des écoles - 30190 BOURDIC
+33 (0)4 66 81 20 82 - contact@bourdic.fr - www.collines-du-bourdic.com