Gewurztraminer
Tout Terriblement

Origines :

- Cépage(s) : 100% Gewurztraminer
- Sol : Argilo-calcaire
- Taille : Guyot double en Poussard
- Pression en bouteille: 4 bar
- Mode de culture Biodynamique

Vinification :

Pressurage lent en raisin entier, levure indigène. Tout Terriblement est un Pétillant Naturel. Ce vin est mis en bouteilles durant sa fermentation et la continue dans un milieu clos. Une pression de plusieurs bar s'est créée dans la bouteille.

- Respect de la charte de vinification des vins naturels
- Degré final 13.5°

Appréciation gustative :

Avec quelques grammes de sucre résiduel, notre ***Gewurztraminer Tout Terriblement***, est un vin très aromatique avec des senteurs très caractéristiques de miel et de litchi.
Il a une tenue à l'air moyenne et prend de belles notes oxydatives allant vers la noix dans les heures qui suivent son ouverture.

Conseil :

À ouvrir au moment de servir à une température de 12°.

Il accompagne bien la cuisine asiatique ou indienne, notamment si elle est à base de lait de coco, de gingembre, etc.