

François Braun et ses Fils

GEWURZTRAMINER GRAND CRU PFINGSTBERG MILLESIME 2015

Distinction

Médaille d'OR concours des Vignerons Indépendants 2019

Présentation

Le Pfingstberg, "Mont de la Pentecôte", est situé sur le ban d'Orschwihr avec un exposition sud-est, à une altitude comprise entre 270 et 370 mètres. Sa superficie est de 28,15 hectares. Les vignes poussent sur des grès et des calcaires.

A l'ouest, les Vosges protègent le coteau du vent et de la pluie. Les vents d'ouest dominants perdent leur humidité sur le versant occidental des Vosges et parviennent en Alsace sous forme de foehn, secs et chauds. Les précipitations sont donc particulièrement faibles . (580 mm par an)

Vinification

Les raisins destinés à l'élaboration de ce Gewurztraminer ont été récoltés manuellement le 22 octobre 2013.

Le pressurage, de type pneumatique, plus respectueux de la matière première est de rigueur au domaine.

Le contrôle de la température durant la fermentation confère aux vins finesse et fruité, et garanti l'épanouissement d'un large éventail aromatique.

Le vin ensuite élevé environ 8 mois sur lies fines, sera sublimé par une belle ampleur et rondeur en bouche.

La filtration de type tangentielle, ultime étape avant la mise en bouteille, apportera brillance et éclat pour une robe parfaite.

Dégustation

Visuel : Robe jaune dorée, reflets argentés, brillant, disque épais, larmes épaisses

Nez : fruits exotiques, arômes de rose, fruits jaunes.

Bouche : Attaque ronde, beaucoup de volume, puissant, long.

Nos conseils de dégustation

Température de service : entre 8 et 10° c.

A déguster avec :foie gras, apéritif, dessert.



Analyse :

Type de sol :	Marno-Calcaro Gréseux
Cépage :	100% Gewurztraminer
Age des vignes	Entre 35 et 41 ans
Degré alcool :	14.25 % vol
Sucre résiduel :	22.00 g/l
Acidité totale :	2.62 g/l (H2SO4)
Conservation :	3 à 12 ans après récolte
Tarif départ cave :	15.30 € TTC

Etiquette :



Contre Etiquette :

Le Domaine
FRANÇOIS BRAUN et ses FILS

est heureux de vous présenter ce vin d'Alsace issu exclusivement du vignoble que nous exploitons depuis plusieurs générations. La vinification et la mise en bouteille sont effectuées à la propriété par nos propres soins.
Quelques conseils afin de déguster dans les meilleures conditions ce


GEWURZTRAMINER GRAND CRU PFINGSTBERG

Terroir : argilo calcaro-gréseux
Vin : épicé, surmûri, riche et puissant.

sec ← 1 2 3 4 5 6 7 8 9 → liquoreux

Accord : apéritif, foie gras et desserts.
Service : à 8-10°, entre 3 et 12 ans après récolte.

Pour une bonne conservation ce vin contient des sulfites. Le vin, produit naturel, peut présenter un dépôt qui n'altère en rien sa qualité.



Francis BRAUN et ses FILS - 19 grand rue 68500 ORSCHWIHR
Tél : 00 33 (0)3 89 76 95 13
Site : www.francois-braun.fr E-mail : francois-braun@orange.fr