

# **GEWURZTRAMINER 2018 Vendanges Tardives** Cuvée Margot



#### **AOC**

A.O.C. Alsace Issu des vignes du Lieu-dit HENGST 100% Gewurztraminer Commune de Wintzenheim

Conservation 15 à 20 ans Servir à 9°C -10°C

# Propriété

Propriété familiale vignerons de père en fils depuis 1725. Philippe EHRHART est l'actuel gérant et vinificateur du domaine. Nous cultivons nos 25 Ha de vignes en agriculture Biologique et en Biodynamie certifié Demeter.

#### **Vinification**

Pressurage des raisins légèrement foulés avec un pressoir pneumatique. Fermention lente à froid, levures indigènes. Elevage jusqu'à 9 mois sur lies fines.

#### Sol

Le sol, essentiellement constitué par des conglomérats oligocènes et des marnes calcaires, confère au vin un caractère solide et très charpenté.

### **Analyses**

Degré d'alcool: 14 %Vol. Acidité Tartrique : 3,92 g/l. Sucre Résiduel: 69,45 g/l.

## Vendanges

100% manuelles Tri à la vigne et à la cave

Agriculture Biologique et Biodynamique



SIRET 489 441 733 00024

N° Accises FR297 101 E0440