



JOSEPH CATTIN

GEWURZTRAMINER



Exubérant et épicé, le Gewurztraminer Joseph Cattin est caractérisé par son bouquet exaltant, d'une formidable complexité. Opulent et séducteur, il peut se déguster en apéritif ainsi qu'en accompagnement de plats exotiques, fromages corsés et desserts.

Appellation	AOC Alsace
Cépage	Gewurztraminer
Sol	Argilo-calcaire
Garde	A consommer dans les 5 ans

Culture

Rendements limités. Taille en Guyot. En moyenne 5 500 pieds par ha. Le mode de conduite du vignoble suit les principes de la culture raisonnée afin de préserver la richesse du terroir et de garantir une récolte de qualité optimale.

Vinification

Pressurage lent des baies de raisins. Sélection minutieuse des jus. Fermentation entre 18 et 22 °C.

Dégustation

Œil: jaune or très prononcé.

Nez: puissant et complexe avec des notes de fruits mûrs et de fruits exotiques (notamment litchi et mangue). Floral avec des notes de rose et d'agrumes (écorces d'oranges). Epices (pain d'épice, menthe poivrée, clou de girofle, poivre) et miel.

Bouche: son bouquet intense développe de riches arômes de fruits (mangue, litchi), de fleurs (rose), d'épices et de réglisse. C'est un vin corsé, bien charpenté avec de l'ampleur.

Service

Le Gewurztraminer peut se déguster seul ou à l'apéritif. Il accompagne aussi parfaitement les plats aux saveurs prononcées: foie gras, cuisines épicées à base de curry, gingembre, chili ou des fromages corsés (munster, maroilles,...).

Température de service: 8-10°C.