

Gewurztraminer

« régional »

Producteur

Domaine Ansen

Viticulteurs et coopérateurs, ma famille cultive une véritable tradition vigneronne dont les traces remontent à 1613. Je suis devenu œnologue et ingénieur à Bordeaux. Ancien de la Chambre d'agriculture, j'ai décidé de me lancer dans l'aventure en vinifiant, dans ma propre cave, une partie du Domaine. Je cultive une multitude de petites parcelles sur les pentes des villages fortifiés de Westhoffen et de Wangen.

La taille (Guyot alterné), l'ébourgeonnage, les labours et la fertilisation visent à équilibrer la vigne avec son environnement. Par une connaissance intime de chacune de mes parcelles et le souci du détail, je cherche à produire des vins ambitieux.



AOC	Alsace
Année de plantation	1973 et 1983
Cépage	100 % <u>Gewurztraminer</u>
Date de récolte	23 septembre 2015
Climat du Millésime	L'année 2015 se distingue par une sécheresse longue et persistante de juillet à septembre.

Situation géologique Nos **vignobles** se distinguent par une trame argileuse. Il en découle une acidité omniprésente contribuant à la fraîcheur et à la longévité de nos vins. Faible pluviométrie et éloignement des cours d'eau contribuent à leur richesse aromatique.

Vinification Récolte manuelle et traitement des raisins par gravité. Pressurage de 5h. Débourageage 24h. Fermentation à basse température en levures indigènes. Elevage en cuve inox pendant 6 mois sur lies fines. Vin obtenu sans irrigation, sans acidification, sans désacidification, sans chaptalisation, sans barrique, sans copeaux.

Mise en bouteille/production Mise en bouteille après filtration unique : 29 avril 2016.
1630 bouteilles en 2015.
Bouchage capsule à vis Stelvin, gage d'homogénéité, de bouquet et de longévité.

Rendement 43 hl/ha

Analyses	Alcool : 13%	Sucres résiduels : 28 g/l	pH : 3,7
----------	--------------	---------------------------	----------

Vin biologique certifié par Ecocert FR-BIO-01

Gastronomie Apéritif, volailles et autres viandes cuisinées avec des fruits.
Température de service : 8 à 10°C . Garde : 10 ans

