

## KRITT **GEWURZTRAMINER** 2018

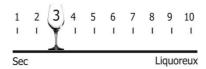
LE VIN

100 % Gewurtraminer Cépage:

Millésime : 2018

Certification: Vin Biologique certifié par Ecocert FR-BIO-01

Alcool: 13,5% vol Mise en bouteilles: juin 2019 Sucrosité: **DEMI-SEC** 



## LE SOL, LA VIGNE

KRITT Terroir: Roches & sol: Graves Orientation: Sud

Âge de la vigne : 28 ans Production: 50 hl/ha

Vignobles: pratiques biodynamiques - compost - fumure organique

- labour - vendanges à maturité physologique

Vendanges: manuelles, septembre 2018

Vinification: Pressurage pneumatique, fermentation avec les

levures indigènes en cuve inox avec régulation de

température, élevage en fût de chêne

## **DÉGUSTATION**

Nez très épicé et frivole en bouche, superbe équilibre autour d'une belle matière.

Epicé, ce vin convient parfaitement en apéritif, avec des salades gourmandes et la cuisine exotique "thai, chinoise,,,"



RESSER

GEWURZTRAMINER





RÉMY GRESSER