



JOSEPH CATTIN

GEWURZTRAMINER GRAND CRU HATSCHBOURG



Sublime vin de gastronomie aux arômes et saveurs extravertis (rose, mangue, girofle et épices), le Gewurztraminer Joseph Cattin Grand Cru Hatschbourg, équilibre idéalement fraîcheur, finesse et croquant.

Appellation	AOC Alsace Grand Cru
Cépage	Gewurztraminer
Sol	Marno-calcaire
Récolte	Manuelle
Garde	5 à 10 ans, voire plus selon le millésime

Culture

Rendements limités. Coteaux marno-calcaires exposés sud-est. Sol lourd, profond et bien drainé. Taille en Guyot. 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. Vieillessement dans des foudres traditionnels pour révéler toutes les spécificités de ce terroir privilégié.

Dégustation

Œil: jaune or.

Nez: intense et épicé aux notes de fruits exotiques.

Bouche: épices, fruits exotiques notamment la mangue et le litchi. Notes de rose. Belle rondeur.

Service

Le Gewurztraminer Grand Cru Hatschbourg s'accorde très bien avec une cuisine relevée (cuisines asiatiques, notamment thaïlandaise). Ce vin accompagne ainsi parfaitement les curry, couscous, nems et foie-gras. Il s'associe à merveille les fromages corsés (munster, maroilles). Il peut également être servi à l'apéritif et en accompagnement de desserts.

Température de service: 8-10°C.