

# GEWURZTRAMINER VENDANGES TARDIVES



## JOSEPH CATTIN



Dans les années exceptionnelles, les raisins des meilleures parcelles de la Maison Joseph Cattin sont récoltés en surmaturité. La riche palette aromatique, fruitée et épicée qui caractérise le cépage est exaltée par la concentration et le développement de la pourriture noble, le «botrytis cinerea».

**Appellation** AOC Alsace mention Vendanges Tardives

**Cépage** Gewurztraminer

**Sol** Marno-calcaire

**Récolte** Manuelle

**Garde** 15 ans minimum

### Culture

Rendement limité. Coteaux marno-calcaires exposés sud-est. Sol lourd, profond et bien drainé. 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

Un vieillissement en cave de plusieurs années avant la commercialisation est nécessaire afin d'intégrer la richesse aromatique de ce grand vin gastronomique.

### Dégustation

**Œil:** belle robe couleur or aux reflets ambrés.

**Nez:** gourmand et onctueux, il exalte des arômes d'épices associés à des notes de fruits: abricot, mangue et litchi.

**Bouche:** très généreuse et ample. Le gras du vin donne du volume et de l'onctuosité en bouche (miel). Les notes de fruits exotiques s'expriment avec une douceur fantastique et sont relevées de quelques épices en final. C'est un vin moelleux.

### Service

Ce vin se déguste seul ou en accompagnement de desserts (bananes flambées au rhum ou beignets à l'ananas), de foie-gras, ainsi que de fromages relevés (type vieux parmesan). Il s'associe aussi très bien à certaines cuisines épicées comme un poulet tandoori ou canard laqué.

**Température de service:** 6-8°C.