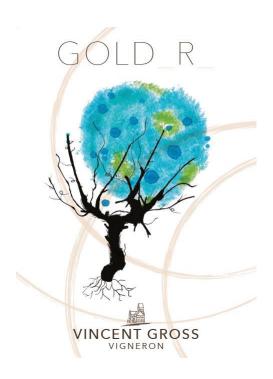


GOLD_R_ 2019



Gamme

Macération

Appellation AOC Alsace

Cépage Muscat – Riesling -

Gewurztraminer

Terroir Marno-calcaire

Culture Viticulture biodynamique

Vendanges manuelles

Alcool 14 % Vol Sucre résiduel 0,4 g/L Acide tartrique 5,5 g/L SO2 total 12 mg/L

рН 3,39

Garde 2019 – 2034 T° de service 12-14 °C

Vinification

Les cépages de Muscat (petits grains roses et blancs), Riesling et Gewurztraminer issus de nos parcelles de Grand Cru Goldert sont récoltés à pleine maturité et macèrent en raisins entiers durant 35 jours ; la fermentation s'effectue naturellement à partir de levures indigènes. S'ensuit un élevage de 10 mois en foudre aboutissant à des vins sans aucun ajout ni sulfite. Les raisins libèrent tanins, couleurs et antioxydants naturels.

Dégustation

La macération des raisins entiers apporte une robe or paille soutenue; le nez développe des notes mentholées caractéristiques de ce terroir marno-calcaire ainsi que des herbes séchées de Garrigue. En bouche, des notes de poivre et une belle rondeur aromatique : un vin de grande gastronomie !

Accords

Ce vin de gastronomie se déguste à température de cave (trop froid, les arômes seront fermés).



Domaine Gross

11 rue du Nord – 68420 Gueberschwihr Tel : +33 (0)3 89 49 24 49 – Mob : +33 (0)6 76 53 04 58

Mail: contact@domainegross.fr

Domaine conduit
en culture bio-dynamique.

Contrôle ECOCERT France SAS.

N° Siret: 410 055 495 00023 – Code NAF: 011A
N° TVA: FR81410055495 – N° Accise: FR93219E0083