

« Pupschen »

Vin de France



Informations techniques

Terroir : argilo-granitique

Cépage : Gewurztraminer

Age des vignes : moins de 10 ans

Vendanges : manuelles avec tri des raisins à la vigne

Vinification : pressurage direct puis débouillage de 24H en cuve inox

Elevage : 4-5 mois en cuve



Dégustation

On ne peut pas louper ici cet autre grand cépage alsacien qu'est le Gewurztraminer avec ses notes de litchis et de rose et son évocation du raisin de muscat. La bouche, elle-même très aromatique, surprend par son caractère frais, évitant au vin de se caricaturer par une douceur allant parfois jusqu'à la lourdeur qui est souvent l'apanage de ce cépage. Les cuisines épicées d'origine asiatique, tel un curry, offriront un heureux contraste pour une alliance tout en puissance.



Petite poupée alsacienne

CAVE VERDIER LOGEL- 434 rue de la Côte, 42130 Marcilly le Châtel
- 04 77 97 41 95 - cave.verdierlogel@orange.fr