



Jean-Louis Schoepfer

JEAN-LOUIS SCHOEPFER

GEWURZTRAMINER 2018

SAQ : 912501 - PRIX 24,95 \$

FICHE TECHNIQUE

Cépage : Gewurztraminer
Degré alcoolique : 14,2 %
Sucre résiduel : 5,6 g/l
Acidité totale : 4,3 g/l H2So4
Rendements hl/ha : 45 hl/ha
Levures indigènes
Aucune chaptalisation
Fermentation malolactique réalisée
Élevage en cuve inox pendant 10 mois sur lies fines et en foudre de chêne, qui ont plus d'un siècle, pendant 12 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Œil : Robe jaune à reflets or.

Nez : On aime le nez floral de cette cuvée qui ajoute à la rose, signature du Gewurztraminer, une touche de violette et de fruit jaune.

Bouche : d'une belle qualité aromatique, l'attaque est souple, fruitée et puissante. L'équilibre est parfait grâce à une fine acidité qui apporte une superbe fraîcheur en fin de bouche. C'est un vin élégant, ample, gras et bien équilibré au palais qui affiche une persistance remarquable. Harmonieuse et savoureuse, la finale est saline et délicatement épicée. Très agréable maintenant, cette cuvée est également apte à la garde.

Accords : Son côté aérien et épicé incite à le servir en apéro. Il est aussi très adapté sur une cuisine asiatique telle qu'une salade de poulet à la citronnelle ou des nouilles aux crevettes à l'aigre-douce. Il est également un accord réussi avec des sushis, poissons, viandes blanches et desserts fruités.



À PROPOS DU DOMAINE

Le Domaine est situé au cœur du vignoble d'Alsace. Il se compose de 10 hectares dont 60 ares dans l'appellation Grand Cru. Le savoir-faire de ce domaine se transmet de père en fils depuis 13 générations pour produire des vins authentiques de haute qualité et de grande harmonie. Aujourd'hui, chaque étape de l'élaboration du vin est orchestrée par les deux fils de Jean-Louis Schoepfer, Gilles et Christophe.

www.vinsjlschoepfer.fr/



514 660-2656 | info@lesinvino.com
www.lesinvino.com