

**Alsace Gewurztraminer Château d'Isenbourg 'Les Troubadours' 75 cl**

possède un nez floral fin , sur le miel , le fruit confit, les fruits exotiques ( litchi-mangue) . La bouche est riche, généreuse, avec un gras en mi



**Référence :**400044

**Prix :**19.95 €

**Descriptif :**

**Alsace Gewurztraminer Château d'Isenbourg 'Les Troubadours' 75 cl**

Le Clos du Château d'Isenbourg est un site exceptionnel, de 5 hectares, exposé sud sud-est , en terrasse proche de celui du du Grand Cru Vorbourg . Idéal pour la culture de la vigne, il présente un microclimat renforcé par des murs d'enceintes ayant un rôle de régulateur thermique important, la chaleur accumulée durant la journée est restituée la nuit. Le sol est composé principalement de loess (limons d'origine quaternaire) riche en argiles, on y trouve des affleurements de conglomérat gréseux et de marnes calcaires d'origine tertiaire. Les vignes ont un âge moyen de 20 ans, avec une densité de plantation de 4500 à 5000 pieds / hectare avec une culture en

terrasse.

Cette cuvée est issue de 2.5 hectares

notes de dégustation :

Sa robe est jaune or, brillante et limpide. possède un nez floral fin , sur le miel , le fruit confit, les fruits exotiques ( litchi-mangue) . La bouche est riche, généreuse, avec un gras en milieu de bouche ,la complexité est la même qu'au nez, mais la fraîcheur , la minéralité apporte une fin de bouche équilibrée et longue.

cépages ; 100% gewurtraminer, vignes de 20 ans,pressurage basse pression en raisins entiers et une vinification à température contrôlée. L'élevage du vin s'effectue sur lies fines pendant 4 mois, suivi d'une filtration. Le vin sera stocké en cuve (acier inoxydable) encore quelques mois avant sa mise en bouteilles

accords : les cuisines exotiques, au curry et gingembre. Parfait avec un canard laqué ou un filet mignon de veau au miel d'acacia,sur les fromages au goût prononcé : Roquefort, feuilleté de Munster au cumin,Fourme d'Ambert. Délicieux au dessert avec des éclats de pommes et cerneaux de noix, des bananes flambées au rhum, des beignets de litchis et parfaits glacés.

T°S : 10°C

G:2020-2022

[Lien vers la fiche du produit](#)