

Grands Vins d'Alsace

Emile Beyer

Tél. + (33) 3 89 41 40 45 – Fax : + (33) 3 89 41 64 21

7 Place du Château St Léon– 68420 EGUISHHEIM

info@emile-beyer.fr - www.emile-beyer.fr

Parmi les meilleurs coteaux d'Alsace, les grands crus transcendent le cépage pour donner de grands vins de garde (autour de 15 ans). Le résultat est un vin à la personnalité unique qui saura ainsi allier richesse, concentration et acidité.

Gewurztraminer Grand Cru Pfersigberg 2015



Appellation :	A.O.C Alsace Grand Cru	Pays :	France
Cépage:	Gewurztraminer	Vendange :	100% manuelle
Rendement :	35 hl/ha	Sucres résiduels :	50.3 g/l
Acidité :	3.1 g/l H ₂ SO ₄	Alcool :	13.5°
Age moyen des vignes :	35 ans	Garde :	2016–2030



Terroir : Le Pfersigberg ou « colline des pêcheurs » est constitué de calcaires conglomératiques du Muschelkalk (calcaire coquiller) et du Jurassique interstratifiés de marnes gréseuses.

Ces côteaux ont une altitude comprise entre 260 et 330m avec une forte pente. Le climat particulièrement sec et ensoleillé de ce coteau exposé au sud permet de trouver ici l'espèce emblématique des stations les plus chaudes des collines sous-vosgiennes ; le fameux lézard vert (*Lacerta viridis*).

La flore spontanée, calciphile et xérophyte, est représentée par l'origan, l'aristoloche ou le géranium sanguin. Cette végétation typique peut être observée également autour des pierriers bordés d'une strate arbustive composée d'érables champêtres, de prunelliers...

Ce grand terroir va exprimer toute la pureté du calcaire coquillier en donnant aux raisins une acidité dentelée et une belle structure saline.

Vinification : Un pressurage pneumatique permet d'extraire le jus à de très faibles pressions. La fermentation se déroule sur plusieurs semaines. Un élevage de plusieurs mois sur lies fines est ensuite effectué.

Dégustation : Robe jaune paille avec des reflets dorés. Un premier nez sur de très beaux épices. Il s'ouvre ensuite sur des notes de fruits exotiques (mangue, goyave, fruits de la passion) et sur des notes de fleurs blanches. Le palais est concentré avec une texture riche et exubérante. Grande longueur en bouche et belle intensité pour ce vin de garde.

Accord : Ce vin finement aromatique accompagnera à merveille un Foie Gras sous toutes ses formes. Un tajine aux abricots pourra former un bel accord ainsi que des fromages corsés (Munster, Roquefort) ou un entremet mangue et ananas.