



# Gewurztraminer "Les Faïtières" 2021

75 cl

---

## Vinification du Gewurztraminer "Les Faïtières"

Après un pressurage adapté dans nos pressoirs pneumatiques, chaque vin est vinifié avec le plus grand soin puis élevé quelques mois sur lies fines pour gagner en structure et révéler sa plus belle expression aromatique.

## Description du Gewurztraminer "Les Faïtières"

Ce Gewurztraminer sympathique se pare d'une belle robe or jaune. Avec des arômes variétaux très typiques du cépage, il développe des notes d'épices et de fruits exotiques ; relativement sec, c'est par son côté généreux et fruité que vous apprécierez ce vin de gastronomie.

Il accompagne parfaitement les plats relevés et les fromages corsés comme le Munster, mais aussi le Maroilles, le Pont-l'Évêque ou le Livarot. Il sera superbe également sur des cuisines exotiques, sucré-salées ou asiatiques.

## Aspect technique du Gewurztraminer "Les Faïtières"

Cépage : Gewurztraminer  
Consommez entre 8° et 10°C  
Sucrosité : 12.2 g/l  
Alcool : 12°

## Situation géographique et sol

Sol argilo calcaire et alluviaux. Ce Pinot Gris provient de vignes de 35 ans minimum conduites en double Guyot.

Potentiel de garde : 1 à 3 ans.