

## Cuvée G



- Provenance :** - France  
- Franche-Comté
- Appellation :** - Vin de France
- Origine :** - Charcenne et Gy
- Cépage :** - Gewurtztraminer
- Cuvée :** - 2015

- Sols :** - terre argilo-calcaires et marne
- Vignes :** - vignes âgées de 8 à 20 ans  
- taille Guyot double  
- récolte manuelle et mécanique
- Vinification :** - macération et pré-fermentation à froid pendant 6 heures  
- Pressurage léger  
- fermentation avec contrôle des températures et élevage en cuve inox durant 7 mois mise en bouteilles au printemps  
- malolactiques faites à 25%
- Couleur :** - jaune à reflet doré
- Arômes :** - prédominance de litchi, rose et épices
- Caractère :** - souple avec des notes fraîches
- S'harmonise :** - plats épicés, poulet au curry, choucroute ou dessert chocolaté
- Température de dégustation :** - de 10 à 12° C
- Conservation :** - à boire dans les 5 ans

Henri Xavier Guillaume

