



Vendanges tardives Altenberg de Bergheim Gewurztraminer 2007

Les Vendanges Tardives proviennent de raisins récoltés en surmaturité et atteints par la fameuse "pourriture noble", le Botrytis Cinerea. Celle-ci ne se développe que dans certaines conditions, au pied des collines, par la conjugaison de nuits fraîches, brumes matinales et journées ensoleillées. Ces vins doivent répondre à des conditions rigoureusement contrôlées, notamment de rendements et teneurs en sucre naturel. Autorisés dans 4 cépages seulement - Gewurztraminer, Pinot Gris, Riesling et Muscat - ils ne peuvent être mis en vente avant 18 mois. Le Domaine Sylvie Spielmann n'élabore de Vendanges Tardives que lorsque les conditions sont optimales, sur trois de ses terroirs les plus réputés, Blosenberg, Altenberg de Bergheim et Kanzlerberg, en Gewurztraminer, Pinot Gris, Riesling et Muscat. Produits en quantité limitée, ces vins sont généralement d'excellente garde (15 ans et plus) et méritent d'être attendus 7 à 8 ans, afin de leur permettre de développer la complexité d'une palette aromatique intense et extrêmement riche.

Très grands vins de dégustation, les Vendanges Tardives peuvent parfaitement être bues pour eux-mêmes, dans les moments importants ou, simplement, pour un plaisir partagé entre connaisseurs. Ils seront aussi, de l'apéritif au dessert, les compagnons privilégiés des repas les plus raffinés, foies gras, viandes fines, sucrés salés ou gibiers cuisinés tout en saveurs.



Entre mets et vins

- à l'apéritif.
- avec toutes de foie gras.
- avec les desserts (tartes à l'abricot,...).
- les fromages puissants (munster, époisses, livarot,...).
- pour célébrer un moment entre amis.

Terroir :

- **Type de sol :** Marno-calcaire rouges très caillouteux riches en fossiles
- **Exposition :** Sud

Age de la vigne : 25 ans

Rendement : 40 hl/ha

Vinification : traditionnelle, levures indigènes

Elevage : Sur lies pendant 9 mois

Description : Ce grand vin développe un nez puissant aux arômes complexes. La bouche est moelleuse avec des notes d'épices, de réglisse et de fruits confits. Un vin de grand avenir pour les amateurs de vin de garde.



Les vendanges tardives sont élaborées à partir de grains sains et de grains pourris nobles.

A consommer : à partir de 2010
optimum 2014
jusqu'à 2032

Sulfites Total : 251 mg/l
Sucre : 44.8 g/l **Alcool :** 14.2 % vol.
Acidité Totale (H2SO4) : 3.2 g/l

Equilibre gustatif : Sec · Rond **Moelleux** Liqueureux

Vin issu de raisins en agriculture biologique
Méthode biodynamique
Certifié par FR-BIO-01 ECOCERT SAS



www.sylviespielmann.com
Élaboré le 19/02/2010