



'EOLIS' GEWURZTRAMINER

Notes techniques:

Région:	Plaine de Thrace, Indication Géographique Protégée, Bulgarie
Millésime:	2012
Cépage:	Gewurztraminer 100%
Récolte:	Fin août. Vendanges manuelles avec tri sélectif à la parcelle.
Vinification:	En cuve inox thermorégulable. Macération pelliculaire à froid, fermentation à basse température.
Alcool %:	14%
Type:	Vin sec
Série:	600 bouteilles de 750 ml

Note de dégustation:

Robe:	Jaune or pâle, brillant.
Bouquet:	Bouquet intense, séduisant, associant les arômes délicieux de litchi et de grapefruit aux parfums distingués de pétales de rose, de fleurs estivales et d'épices. Il rappelle les soirs du sud, avec leurs senteurs envoûtantes apportées par la brise fraîche à la tombée de la nuit.
En bouche:	Vin sec, rond et équilibré, aux arômes de grapefruit, de gingembre et de pétales de roses. La finale surprend par son goût salin apportant de l'élégance et du charme. Comme si le vent du soir, passant par la Méditerranée, avait déposé dans les grappes les empreintes salées de la mer.
Température de service:	Nous recommandons 8° C, bien frais.
Accords:	En apéritif ainsi qu'en accompagnement d'asperges ou de mets asiatiques.