

# Alsace Gewurztraminer Clos St Sébastien



- **Le vigneron** : Dominique et Julien Frey
- **Production annuelle moyenne** : 3 000 btles
- **Degré Alcoolique** : 13.5%/vol
- **Disponible en** : 75 cl

- **Cépage(s)** : Gewurztraminer
- **Type de Sol**: Sable granitique
- **Rendement**: 40hl/ha
- **Age des vignes** : 25 ans
- **Vendanges** : manuelles.



## Grand Vin D'Alsace

### Vinification:

Pressurage en raisin entier, levures indigènes, fermentation 4 semaines.

### Elevage:

6 mois sur lie, en foudre.



*«Vin au nez de litchi, beaucoup de finesse et de puissance au palais, il dégage des arômes de surmaturation..»*

### Tenue et conservation

Conservation de 3 ans



### Gastronomie – Accords culinaires :

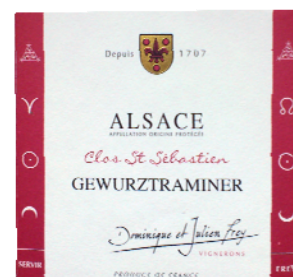
Servir à 12-14° C

Accompagne parfaitement les plats exotiques, les desserts et le foie gras.



## Récompenses :

- Gewurtzraminer du Monde 2011 (SILVER – médaille d'argent)
- 89/100 Gilbert et Gaillard 2014 & 2015
- 89/100 wine enthusiast magazine
- Gerber Dussert 2014 - 1ers grands vins classés
- Medaille d'or, GOLD Medal Concours Gewurtzraminer du monde 2014



## Le MOT DU VIGNERON :

«.....»



# Alsace Gewurztraminer Clos St Sébastien



- **The winegrower :** Dominique et Julien Frey
- **Annual production :** 3 000 btles
- **% Alc. :** 13.5% /vol
- **Available in :** 75 cl
- **Grape Variety(ies) :** Gewurztraminer
- **Type of soil :** Granitic sand
- **Yield:** 40 hl/ha
- **Age of the vine:** 25 years
- **Harvest :** manual



## Grand Vin D'Alsace

**Vinification:**  
Pressing grapes entire, indigenous yeasts, fermentation 4 weeks..

**Maturing:**  
6 months on fine dregs in barrel.



« Wine with a nose of lichee, a lot of delicacy and potential in the palate, it emanate aromas of surmaturation..»

**Aging potential :**  
Can be kept 3 years.



**Culinary agreements:**  
To serve at 12-14° C  
Accompanies perfectly exotic dishes, desserts and foie gras



## AWARDS :

- Gewurtzraminer du Monde 2011 (SILVER – médaille d'argent)
- 89/100 Gilbert et GAillard 2014 & 2015
- 89/100 wine enthusiast magazine
- Gerber Dussert 2014 - 1ers grands vins classés
- Medaille d'or, GOLD Medal Concours Gewurtzraminer du monde 2014



## Winemaker comments :

« The grapes come from three different hills composed of granitic sand. A spicy nose, a mouth wide and smooth, give a lot of femininity to this wine. »