



DOMAINES SCHLUMBERGER  
depuis 1810

# GEWURZTRAMINER GRAND CRU KITTERLE 2006

## DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **13,12°**  
- Acidité : **3,31 grs/l**

- Sucres résiduels : **30,9 grs/l**  
- Appellation : AOC Alsace Grand Cru

## HISTORIQUE

Le Kitterlé fût mentionné pour la première fois en 1699. En 1782 douze « schatz » de vignes se révélèrent être la propriété exclusive des jésuites d'Ensisheim. Ce coteau bénéficie d'une commercialisation sous son propre nom depuis 1830.

## SITUATION

Le Kitterlé est un terroir volcano-gréseux qui occupe un site unique en rebord de montagne en dessinant un éperon rocheux offrant 3 expositions (sud-ouest, sud et sud-est). Le sol léger et sablonneux retenu par d'immenses murs de pierres sèches n'autorise qu'un rendement limité (25 à 35 hl/ha).

## VINIFICATION

Récolte manuelle le 12 octobre 2006. Pressurage en raisin entier, débordage statique. Fermentation en foudre thermorégulée de 1 à 4 mois. Elevage sur lies fines pendant 8 mois. Mise en bouteilles le 30 & 31 janvier 2008.

## DEGUSTATION

*AF mars 2011*

La robe est jaune or avec des reflets dorés, de belle intensité. Le disque est brillant, limpide et transparent. Le nez est net, très aromatique, typé cépage avec des notes de réglisse et de rose légèrement épicées. L'aération intensifie les notes florales (parfum de rose) et balsamiques et laisse apparaître des notes d'encens de cire d'abeilles et de miel. Un nez complexe, intense avec beaucoup de finesse.

L'attaque en bouche est suave, racée et délicate, on évolue sur un milieu à la vivacité franche et perlante. Le support alcool est équilibré, cela affine la structure apportant du gras mais pas de lourdeur.

La finale présente une belle longueur, une fine amertume épicée et légèrement minérale. La structure est racée tout en finesse.

## GASTRONOMIE

A associer sur des cuisines indiennes comme un poulet tikka masala ou encore sur des fromages tels que le Munster ou l'Epoisse. Température de service 12°.

