



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

GEWURZTRAMINER GRAND CRU KESSLER 2006



DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **12,61°**
- Acidité : **3,32 grs/l**

- Sucres résiduels : **25 grs/l**
- Appellation : AOC Alsace Grand Cru

HISTORIQUE

Mentionné dès l'an 1394, le Kessler est commercialisé sous son nom propre depuis 1830.

SITUATION

Le Kessler, établi sur un terroir gréseux, dessine en son centre un vallon globalement exposé est, sud-est, qui l'abrite des vents du nord et des courants d'air froid amenés par la vallée de Guebwiller. Prolongement naturel du Grand Cru Kitterlé, ses sous sols sont rougeâtres sur un soubassement de grès vosgien. A sa base, un affleurement de calcaire se traduit par des sols argileux.

VINIFICATION

Récolte manuelle le 6 octobre 2006. Pressurage en raisin entier, débouillage statique. Fermentation en foudre thermorégulée de 1 à 4 mois. Elevage sur lies fines pendant 8 mois. Mise en bouteille le 7 février 2008.

DEGUSTATION

La robe est de couleur jaune vieille or avec des reflets cuivrés. Le disque est brillant et les larmes sont moyennes.

Le nez est très aromatique avec des nuances de fruits exotiques comme le lychee, le fruit de la passion ou encore la mangue et des nuances plus florales tel que la rose ancienne.

En bouche, l'attaque est souple, soyeuse toute en finesse avec une légère amertume. En milieu de bouche on retrouve un joli moelleux toute en harmonie avec le vin. La finale est légèrement ronde, harmonieuse toute en équilibre avec un côté tannique et salin d'une pureté extraordinaire.

GASTRONOMIE

Très beau Gewurztraminer à déguster sur un colombo de volaille ou sur un munster. Température de service 12°.

