



CUVÉE SIGNATURE Gewurztraminer 2020

La Cuvée signature de l'Orpailleur est empreinte d'une note très personnelle, que nous partageons avec vous, comme un doux secret. Elle évoque la passion commune pour la recherche du meilleur. Cette quête amorcée en 1982 et qui perdure toujours, c'est notre signature.

PRODUCTION

1500 bouteilles

CÉPAGE

100 % Gewurztraminer

DESCRIPTION

Ce gewurztraminer affirmé et délicieusement délicat saura vous plaire. Sa robe est jaune pâle avec des reflets roses et gris. Le nez est flatteur avec des notes riches et variées. On retrouve des arômes de rose, mangue, ananas et une touche de thym. La bouche est fidèle au nez. C'est un vin demi-sec frais, soyeux et équilibré.

13 % alc./vol. / 750 ml

SUCRE 10 g/l

TEMPÉRATURE DE SERVICE

10 à 14°C – *Nous vous recommandons de l'ouvrir 1 heure avant la consommation afin que le vin puisse pleinement s'exprimer.*

PREMIER MILLÉSIME 2018



À l'apéritif, avec du foie gras, poissons à chair blanche, bol poké avec tartare de pétoncles ou saumon.

ON A DIT

« Ce gewurztraminer combine de façon unique le caractère très aromatique du cépage (jasmin, rose, muguet, pêche, mangue, épices) avec un faible taux d'alcool et beaucoup de fraîcheur. Demi-sec, savoureux et d'un équilibre irréprochable. »

Véronique Rivest – La Presse

Médaille de bronze
Finger Lakes International Competition / 2020