



## CUVÉE SIGNATURE Gewurztraminer 2019

### PRODUCTION

1260 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 frais, soyeux et équilibré.

12,2% 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



Ce cépage s'accorde très bien avec les plats épicés de la cuisine asiatique, indienne, mexicaine, marocaine, les plats sucrés/salés tel un magret de canard à l'orange, les fromages de caractère ou encore au dessert avec une crème caramel aux agrumes.

### 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