

ALSACE GEWURZTRAMINER

« LES FOLASTRIES » 2023

Domaine Josmeyer



Situation : C'est aujourd'hui la cinquième génération qui tient les rênes de ce domaine fondé en 1854 et conduit en biodynamie : Céline à la direction, et Isabelle aux vinifications. Ce duo efficace continue à porter la qualité des vins vers l'excellence. L'art est omniprésent dans la famille, avec des poèmes et des dessins des deux sœurs, tantôt sur les étiquettes ou sur les foudres... Il faut ouvrir grand les yeux pour ne rien rater lors de la visite de ce domaine modèle ! Le style des vins, tourné vers l'élégance, sont au sommet des vins Alsaciens.

Encépagement : 100% Gewurztraminer

Terroir : dépôts gravelo - sableux, d'alluvions et de cailloux.

Température de Service : 9°C

Potentiel de Garde : 5 à 10 ans

Sucrosité : 3g/L - Vin tendre

Observations : Ce Gewurztraminer nous a enchantés de bout en bout. Loin de toute expression variétale exubérante, il déploie une aromatique complexe et intense, et se montre magistralement ancré dans son terroir. Douceur du fruit, fraîcheur et épices se marient pour notre plus grand bonheur. La classe !

Quelques accords : Laissez-vous surprendre par ce vin qui ne cherche qu'à vous séduire. En été c'est la tomate et le fenouil qu'il adore et en hiver le céleri. Naturellement le saumon fumé lui sied bien ainsi que les salades exotiques (Thaïlande, Vietnam, Indonésie). Poissons ou viandes au safran ou en curry : ce sera délicieux...

