

Gewurztraminer « LUTZELTAL » 2024 Agathe Bursin



Situation : Œnologue, Agathe Bursin a réalisé son rêve : reprendre les vinifications sur le domaine familial, qui apportait ses raisins à la coopérative depuis la mort de son arrière-grand-père. Installée en 2001, elle exploite avec passion et méticulosité le petit vignoble qu'elle agrandit peu à peu (7 ha). Elle propose des vins de terroir, issus notamment du grand cru Zinnkoepflé. Aujourd'hui converties en bio, les vins de la vigneronne atteignent les sommets de la production Alsacienne.

Encépagement : 100% Gewurztraminer

Terroir : Sols calcaires

Température de Service : 8 à 10°C

Potentiel de Garde : 2025 - 2029

Observations : Lutzeltal, ou le « Petit Vallon » en alsacien, est situé juste au-dessus du mythique Clos Landelin. Dès que l'on approche le nez du verre, on est séduit par les arômes envoûtants de fruits secs qui s'en échappent. En bouche, ce Gewurztraminer se révèle parfaitement équilibré, offrant une expression magnifique du fruit. Sa texture soyeuse et sa structure bien définie soulignent la maîtrise et le charme indéniable de ce vin de terroir. Ce cru ravira les amateurs de vins authentiques et raffinés.

Quelques accords : Salades composées, Poissons grillés, Choucroute alsacienne, Tarte flambée...

