

LE VIGNOBLE DU RUISSEAU^{INC.}

GEWURZTRAMINER

CUVÉE : Signature

MILLÉSIME : 2020

PRIX : 32\$

ŒIL : Or pâle avec des reflets dorés, limpide et brillant

NEZ : Intense, racé et complexe. Fruit exotique (litchi), Floral (rose et accacia), cire d'abeilles et pain d'épices

BOUCHE : Ronde, ample, fraîche et généreuse avec une belle persistance aromatique en finale.

VINIFICATION : La cuvée est élevée en barrique de chêne neutre français pour ajouter de la rondeur

ALCOOL : 12 %

SUCRE RÉSIDUEL : 2,0 G/L

DATE DE VENDANGE : 5 octobre 2021

QUANTITÉ PRODUITE : 600 bouteilles

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 10° et 12° C

POTENCIEL DE GARDE : 3-4 ans

ACCORDS METS ET VINS : Plats asiatiques (sushi, Thai), Plats indiens (Tandoori, Samoussas, Tika massala) Cuisine caribéenne (poulet à la jerk, accras de morue, Bokit)