



Domaine
Amélie & Charles Sparr[®]

Appellation	AOC Alsace Grand Cru Brand
Millésime	2017
Cépage	Gewurztraminer
Dénomination	<i>Clos de la Légende</i>
<u>Vignoble</u>	
Localisation	Turckheim
Structure du sol	Granitique
Climat	Semi-continental
Age des vignes	60 ans
Altitude	380 mètres
<u>Analyses</u>	
Acidité totale (H2SO4)	2,69 g/l
Acidité tartrique	4,1g/l
pH	3,73
Sucres résiduels	6,5 g/l
Degré alcoolique	15,50 % vol.
Vendange	Manuelle, pressurage pneumatique en raisins entiers
Vinification	Traditionnelle, avec levures indigènes, maturation en cuve inox, élevage sur lies fines - Certifié vin Ecocert
<u>Dégustation</u>	
Visuelle	Jaune or
Olfactive	Délicat, arômes de roses et de litchi
Gustative	Chaud, puissant, bel équilibre avec des notes de réglisse
Température de service	Entre 8 and 10 °C
Durée de vieillissement	Jusqu'à 15 ans
Indice de sucrosité	2/5
Accords mets-vins	Apéritif, Foie Gras, plats exotiques, fromages et desserts aux fruits
Idées recettes	<ul style="list-style-type: none">• Foie gras• Tarte à la pêche et au gingembre

Note attribué par la critique britannique *Jancis Robinson* : 16,5/20