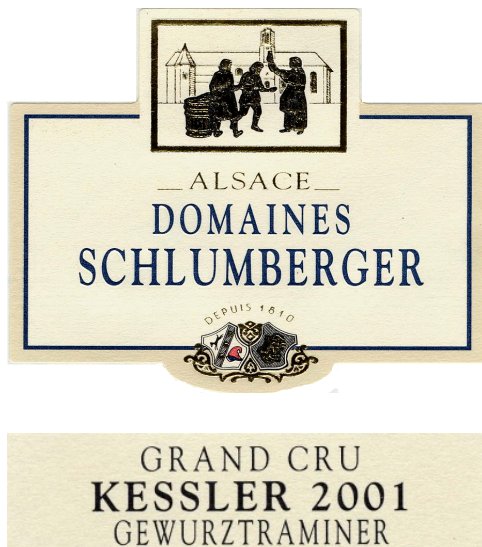




Fiche de dégustation



Gewurztraminer Grand Cru Kessler 2001 « Le Vallon »

DONNEES ANALYTIQUES

- * Degré : 13°
- * Acidité (*acide sulfurique*) : 2,85 grs/l
- * Sucres résiduels : 48 grs/l
- * Appellation : AOC Alsace Grand Cru

* HISTORIQUE

Mentionné dès l'an 1394, le KESSLER est commercialisé sous son nom propre depuis 1830.

* SITUATION : *Ce terroir a une superficie de 29 ha dont 22ha nous appartiennent.*

Le KESSLER établi sur un terroir gréseux dessine en son centre un vallon globalement exposé est, sud-est, qui l'abrite des vents du nord et des courants d'air froid amenés par la vallée de Guebwiller. Prolongement naturel du Grand Cru KITTERLE, ses sous-sols sont rougeâtres sur un soubassement de grès vosgien. A sa base, un affleurement de calcaire se traduit par des sols argileux.

* VINIFICATION & ELEVAGE

Récolte manuelle en cagette. Pressurage en raisin entier. Débourage statique. Fermentation en foudre thermorégulée. Elevage sur lie pendant 8 mois.

* DEGUSTATION : *Fin et raffiné notre Gewurztraminer Grand Cru Kessler 2001 présente un caractère MOELLEUX.*

La robe est jaune paille et brillante.

Le nez, délicat et aromatique est marqué par des notes de fleurs et de poivre, le tout sans aucune exubérance mais beaucoup de finesse.

En bouche, il développe un moelleux sans lourdeur d'une grande harmonie.

* LA PRESSE LE DIT

- **8,5/10** au guide « Bettane & Desseauve »
- **89/100** dans le magazine « Wine Spectator – 15 juin 2004 »
- **89/100** dans le magazine « Wine Enthusiast – juin 2004 »
- ... avec encore plus de matière que le KITTERLE, il exprime un beau fruit et sera sans doute de plus grande garde encore... « La Revue du vin de FRANCE – HS novembre 2004 – Les Mille meilleurs vins de FRANCE »