



DOMAINES SCHLUMBERGER  
depuis 1810

## GEWURZTRAMINER LES PRINCES ABBES 2010



### DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liqueux

- Degré : **13,11°**
- Acidité : **3.43 grs/l**

- Sucres résiduels : **27.9 grs/l**
- Appellation : AOC Alsace

### HISTORIQUE

Probablement le plus célèbre des vins d'Alsace, le Traminer nous vient du nord de l'Italie et date du 16<sup>ème</sup> siècle. Le Gewurztraminer (littéralement Traminer épicé ou musqué) est une sélection des Traminer les plus aromatiques et devient Gewurztraminer vers 1950.

### SITUATION

Notre Gewurztraminer est issu essentiellement de nos lieux-dits du Bollenberg et du Bux ainsi que des jeunes vignes provenant de nos Grands Crus

### VINIFICATION

Les vendanges pour notre Gewurztraminer Les Princes Abbés 2010 ont débutées le 30 septembre 2010. Pressurage pneumatique lent, débouillage statique. Fermentation en foudre thermorégulée de 1 à 4 mois. Elevage sur lies de 6 à 8 mois. Mise en bouteille à partir de septembre 2011.

### DEGUSTATION

*Fiche élaborée par M. Romain ILTIS. Meilleur Sommelier de France 2012*

La robe affiche une teinte jaune or aux reflets blonds. Le disque est brillant, d'aspect clair et translucide. Les larmes sont fines et rejoignent le vin avec fluidité. Une robe de bel éclat d'un vin jeune.

Au nez, une agréable expression intense et fruitée se dégage. Je découvre les fruits exotiques comme la mangue ainsi qu'une touche de fleur de molène. A l'aération, le nez s'affirme avec puissance sur des notes de mangue et de papaye, complétées d'épices telles que le poivre gris et la coriandre. Une délicate touche végétale d'eucalyptus affine l'ensemble. Un nez expressif et intense laissant penser à un vin de belle maturité.

L'attaque gustative est nette et pure. Une combinaison entre une fraîcheur élégante et intégrée et un volume amené par des sucres fondus font la structure équilibrée du vin. Les arômes se révèlent avec intensité. Je ressens les fruits jaunes comme la mirabelle et le coing frais, associés à des senteurs épicées, notamment le poivre blanc et le carvi. Une touche de miellé attendrit la bouche en deuxième partie et introduit une longueur digeste et serrée, de 5 à 6 caudales sur une finale subtilement mentholée. Une bouche gourmande et jeune, dotée d'une belle harmonie.

### GASTRONOMIE

Il accompagne à merveille les viandes blanches épicées, les woks de poisson et légumes chinois (Exemple : médaillon de porc au curry).  
Température de service 12°.

