



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

AOC ALSACE GRAND CRU KITTERLE GEWURZTRAMINER 2022



DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

doux

- Degré : **12,58°**
- Acidité : **3,75 grs/l**
- Contient des sulfites
- Sucres résiduels : **59,7 grs/l**
- Appellation : **Alsace Grand Cru**
- Valeur Énergétique : **96,90 kcal/100 ml**
404,30 kj/100 ml

HISTORIQUE

Le Kitterlé fût mentionné pour la première fois en 1699. En 1782 douze « schatz » de vignes se révélèrent être la propriété exclusive des jésuites d'Ensisheim. Ce coteau bénéficie d'une commercialisation sous son propre nom depuis 1830.

SITUATION

Le Kitterlé est un terroir volcano-gréseux qui occupe un site unique en rebord de montagne en dessinant un éperon rocheux offrant 3 expositions (sud-ouest, sud et sud-est). Le sol léger et sablonneux retenu par d'immenses murs de pierres sèches n'autorise qu'un rendement limité (25 à 35 hl/ha).

VINIFICATION

Pressurage en raisin entier, débordage statique. Fermentation en foudre thermorégulée de 1 à 4 mois. Elevage sur lies pendant 8 mois.

DEGUSTATION

Commentaire de M. Romain ILTIS « Meilleur Sommelier de France 2012 » Juillet 2025

Une jolie robe dorée dévoile une expression aromatique plaisante, marquée par l'abricot frais, complétée par des effluves de coriandre. L'aération développe les arômes, évoquant des odeurs de miel et de tilleul. La bouche est intense, pleine et charmeuse. Une sensation de veloutée enrobe le palais, affiné par une acidité étirée. Le miel de fleur et la pêche jaune s'exprime d'abord, laissant ensuite place à de la cardamome et du curry frais. L'allonge, rafraichissante, fait penser à de l'ananas rôti, donnant une sensation de juteux très plaisant.

GASTRONOMIE

A proposer sur un soufflé de homard aux pistils de safran, un tajine de poulet au citron confit, un porc caramélisé, gingembre et citronnelle ou un fromage à pâte molle et croûte lavée, type Taleggio. Température de service 12°C.

