

BONGOÛT

Fiche Technique

Gewurztraminer BIO Grand Cru Altenberg de Bergheim

Magnifique Gewurztraminer issu du coteau très réputé de Bergheim et exposé plein sud. Ce Grand Cru dévoile une grande puissance, virilité et finesse sur des notes exotiques très mûres (mangue, litchi, fruit de la passion). Sa bouche est grasse, dense et dégage une profondeur d'arômes floraux, fruités et épicés impressionnante (eau de rose, papaye, kumquat).

- Cépage(s) : Gewurztraminer
- Millésime : 2015
- Contenance : 75cl
- Service : 10 à 12°C
- Garde : 15 à 20 ans
- Sucrosité : Doux



BONGOÛT

Fiche Technique

Pinot Gris BIO Grand Cru Altenberg de Bergheim

Un très beau Pinot Gris de gastronomie, doté d'une grande richesse et concentration. Son nez est raffiné, délicat et très expressif où dominant les arômes de fruits jaunes très mûrs (mirabelle, pêche rôtie), accompagné d'une pointe de miel. En bouche le vin montre un équilibre parfait entre sucres résiduels et acidité. Il est impressionnant à la fois par sa matière, sa texture et sa douceur de bouche.

- Cépage(s) : Pinot Gris
- Millésime : 2012
- Contenance : 75cl
- Service : 10 à 12°C
- Garde : 15 à 20 ans
- Sucrosité : Doux



BONGOÛT

Fiche Technique

Riesling BIO Grand Cru Altenberg de Bergheim

Habillé d'une robe jaune doré, ce Riesling s'ouvre sur un nez délicat aux arômes d'agrumes, avec une fine pointe de minéralité. Élégant et bien équilibré, ce vin de gastronomie exprime un caractère racé et riche, avec une finale longue et saline.

- Cépage(s) : Riesling
- Millésime : 2018
- Contenance : 75cl
- Service : 10 à 12°C
- Garde : 15 à 20 ans
- Sucrosité : Sec

