



# Alsace Saveurs

## Produits du Terroir

### Récoltes Tardives

A événements exceptionnels, vins exceptionnels !

Certaines années, à la faveur de conditions climatiques exceptionnelles et la qualité des raisins est remarquable, il est procédé à une récolte dite « tardive ». Ces vendanges se déroulent fin novembre.

A cette période, on assiste à une concentration du jus à l'intérieur de la baie, due au développement d'une pourriture dite « noble ». En fonction de la richesse naturelle en sucre des raisins, ces vins obtiendront soit l'appellation « vendanges tardives » soit l'appellation « sélection de grains nobles ».



Code article	Vin
BH1 RV75	Riesling 2007 Grand Cru Zinnkoepflé Vendanges Tardives
BH1 PE75	Pinot Gris 2005 Sélection de Grain Nobles
BH1 GT75	Gewurztraminer 2007 puis 2008 Vendanges Tardives
BH1 GS75	Gewurztraminer 2005 Sélection de Grain Nobles

#### Le Riesling Grand Cru Zinnkoepflé Vendanges Tardives

Ce très grand terroir orienté plein Sud dévoile un vin d'exception riche et ample.

Avec un nez typé à nuance d'amande fraîche, son équilibre et sa puissance s'accorderont à merveille avec un foie gras poêlé, un poisson en sauce, une volaille à la crème.

#### Le Pinot Gris Sélection de Grains Nobles

Ample et velouté, aux arômes de figes et de coings confits, de légères notes de pain grillé, le Pinot Gris Sélection de Grains Nobles est très élégant sur un foie gras, un dessert ou en apéritif.

#### Le Gewurztraminer Sélection de Grains Nobles

Très intense et riche, ce Gewurztraminer dévoile toute une palette aromatique de fruits confits (figes, abricots,...). Tout en moelleux, d'une longueur exceptionnelle, c'est un vin capiteux d'une grande expression.

Bouteille de :	75 cl
Carton de :	6 bouteilles

BH1 xx 75