



LES ÉPICES 2024

« Cuvées spéciales » est une série de lots très particuliers, élaborés selon des techniques de vinification spécifiques : macération pelliculaire, fermentation en fût, apport naturel des lies indigènes, entre autres.

Les épices : une interprétation de l'étymologie du cépage gewurztraminer, qui signifie en allemand « traminer épice », caractère emblématique de cette variété.

Cépage : 100 % gewurztraminer

Appellation : Vigne de gewurztraminer franc de pied, plantée sur les sols sableux et frais de Gualtallary, à 1 200 m d'altitude.

Vendange et vinification : Vendange manuelle avec tri, les premiers jours de mars. Levures indigènes. Fermentation en macération pelliculaire en œuf béton de 2 300 L. Élevage de 9 mois sur lies, avec bâtonnages, en fûts de second passage. Non filtré.

Année de plantation du vignoble : 2015

Rendement : 7 500 kg par hectare

Premier millésime : 2024

RATINGS

Descorchados 2026 : 94 pts

James Suckling : 94 pts

Vinous : 91 pts