

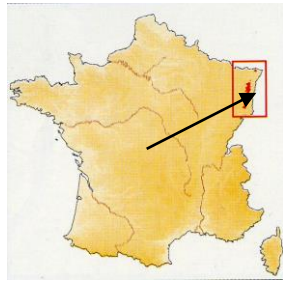


L'Antre Deux Verres

09 86 69 56 36

www.le-grand-restaurant.com

Appellation
Alsace
Cuvée Charlotte
Producteur : Cave de Turckheim
<https://www.cave-turckheim.com/fr/>

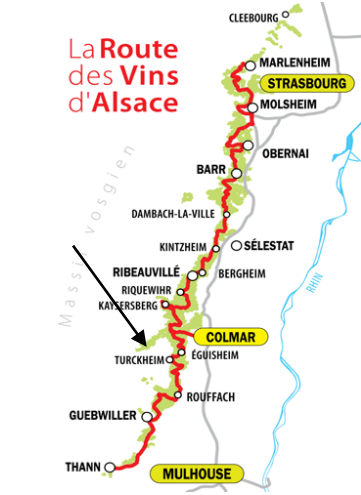


Région
Alsace
Sous région
Haut Rhin

Situation géographique
Turckheim

Millésime

Note :



Principaux cépages
50 % Pinot blanc
25 % Pinot gris
25 % Gewurztraminer

Terroir
Sableux, Graveleux

Climat
Tendance continentale

Observations
 A.O.C. depuis 1945.
 Superficie de l'appellation de 2 500 ha pour une production de 180 000 Hl soit un rendement de base moyen sur l'appellation de 72 Hl/Ha.
 Charlotte de Turckheim est la marraine de cette cuvée depuis 1996.
 La cuvée est produite à 25 000 bouteilles par an.
 Vendange manuelle.
 Servir entre 8° à 10° C.

Examen visuel :
■ Limpidité, intensité :

■ Impression générale :

Examen olfactif :
■ Intensité :
■ Nuances aromatiques et impression générale :

■ Persistance aromatique :

Examen en bouche : Plaisant Déplaisant
■ Attaque :

■ Milieu de bouche :

■ Finale :

■ Conclusion :

Accords Mets et Vin
Apéritifs ■ Viandes blanches ■
Charcuteries ■ Viandes rouges ■
Poissons ■ Fromages doux ■
Fruits de Mer ■ Fromages forts ■
Petits Gibiers Desserts chocolat ■
Gros Gibiers Desserts fruits ■
Originalité
Crustacés crus et cuits, coquillages, poisson sauce safran ou curry, gâteau de homard, foie gras, sandre braisé au four, charlotte de chou-fleur en soufflé, sabayon de framboises, gâteau au fromage blanc, tarte aux quetsches, tarte aux pommes à l'alsacienne et soufflé au kirsch.

Remarque : La collaboration entre la famille et la cave de Turckheim date des années 50 quand la coopérative a sorti la cuvée du baron. La cave s'est engagée dans une démarche biologique depuis 2008. La cave compte aujourd'hui 240 vignerons adhérents répartis sur 400 Ha. Elle produit annuellement 9 millions de bouteilles dont 100 000 bouteilles en grand cru. Elle a mis en place une démarche qualité avec une baisse systématique de 10 % des rendements sur les grands crus.
La cuvée Charlotte en est aujourd'hui à son 3^{ème} habillage. Charlotte et la Cave l'ont dessiné ensemble, avec beaucoup d'humour. Dès le départ, l'actrice aimait beaucoup l'idée d'avoir son profil sur l'étiquette. Dans la 1^{ère} version, elle apparaît sous forme d'ombre, dans la version 2, le profil est conservé, éclairci, et intégré à l'étiquette et fait penser à un médaillon. Pour le nouvel habillage lancé cette année, ils ont décidé de pousser le concept un peu plus loin : travailler le camé de manière très réaliste, en faire un « bijou », dans le style des médaillons qu'avaient les Nobles de France avant la Révolution.