



Pinot Gris Cuvée Rabelais A.O.C. Alsace 2016

❖ Degré d'alcool 13,5% alc./vol.

❖ Cépage Pinot gris.

❖ Terroir Calcaire et argilo-calcaire.

❖ Vendange Manuelle.

❖ Vinification

Pressurage pneumatique direct à basse pression (pressoirs à drains verticaux gage de grande qualité des jus), clarification, contrôle des températures de fermentation, soutirage et élevage sur lies fines pendant 4 mois. Élevage en cuve pendant 5 mois avant mise en bouteille.

❖ Dégustation

Le Pinot gris développe des arômes de fleurs, de fruits secs et de confiture. Il est frais tout en étant corsé et possède de la souplesse.

Vin d'une belle couleur jaune or. Un nez subtil et élégant, avec des notes fumées, de fruits acidulés et de fruits à chair jaune. Une jolie fraîcheur lui apporte croquant et finesse. L'attaque en bouche est franche et racée. Ce Pinot gris présente une matière équilibrée, désaltérante avec des notes de fruits jaunes (poire, mirabelle, coing) avec néanmoins beaucoup de gras. Un beau volume se développe au palais avec une grande persistance aromatique toujours sur la fraîcheur et l'équilibre. Un beau vin de gastronomie.

❖ Accords Gourmands

Ce vin corsé est susceptible de remplacer un vin rouge pour les plats de viande, viande froide, pâté de campagne, rôtis, gibier, volaille. Il est l'accompagnement parfait du foie gras. Il se marie bien également avec les poissons en sauce ou fumés, un homard et s'accorde admirablement avec un risotto aux cèpes.

❖ Service 10 et 12°C.

❖ Conservation

Consommation optimale jusqu'à cinq ans.

