



Pinot Gris Sélection Grains Nobles A.O.C. Alsace 2009

- ❖ Cepage Pinot gris.
- ❖ Degré d'alcool 13 % alc./vol.
- ❖ 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 franc et fruité. Des arômes de fumé caractéristiques du cépage lui apportent profondeur et renforcent sa complexité aromatique. L'attaque en bouche est franche et puissante. Ce pinot gris possède une matière bien équilibrée et développe un très beau fumé. Une jolie pointe d'acidité lui apporte fraîcheur et volume. La finale persistante s'ouvre sur des arômes de fruits frais avec quelques notes fumées caractéristiques.

❖ 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, homards et s'accorde admirablement avec un risotto aux cèpes.

- ❖ Service 8 à 10 °C.

❖ Conservation

Consommation optimale jusqu'à cinq ans.



CONTIENT DES SULFITES