



Pinot Gris Grand Cru Zinnkoepfle A.O.C Alsace Grand Cru 2015

- ❖ Degré d'alcool alc 12% 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.

Robe jaune or intense. Brillante et limpide. Un nez puissant et ouvert qui s'exprime sur des arômes de fruits acidulés, discrètement fumé. Très riche et mielleux, on trouve également des notes de figes fraîches. L'attaque en bouche est ample, riche avec une agréable pointe de fraîcheur. La matière, plus fumée qu'au nez présente une belle harmonie où la maturité exceptionnelle des raisins s'exprime sans lourdeur excessive. Dense et mûr, ce Pinot gris est dominé en fin de bouche par des notes de fruits et de miel. La persistance aromatique est remarquable : le fumé du cépage se mêle harmonieusement aux notes fruitées et acidulées de la mirabelle, de la quetsche ou encore du coing.

❖ Accords Gourmands

Ce vin corsé est susceptible de remplacer un vin rouge pour les plats de viande, viande froide, pâté de campagne, rôti, gibier, volaille. Somptueux, il est l'accompagnement parfait du foie gras. Il se marie bien également avec les poissons en sauce ou fumés, homards. Il constitue l'accompagnement idéal des champignons et sauces forestières.

- ❖ Service 10 et 12°C.

- ❖ Conservation



CONTIENT DES SULFITES

Pfaff



LA CAVE DES VIGNERONS DE PFAFFENHEIM
ALSACE FRANCE



Pinot Gris Grand Cru Zinnkoepfle
A.O.C Alsace Grand Cru
2015

Consommation optimale jusqu'à 8 ans.



CONTIENT DES SULFITES

www.pfaffenheim.com