

## FICHE TECHNIQUE

*Appellation : AOC Alsace Grand Cru*  
*Mention : Sélection de Grains Nobles*

**Vin : Pinot Gris 2017 « Wineck Schlossberg »**  
**Sélection de Grains Nobles**

### Analyses :

- Alcool : 12,6% vol.
- Sucres résiduels : 143g/L
- Acidité totale exprimée en acide tartrique : 9g/L
- pH : 4,3
- Indice 4 (Vin doux)

### Vigne et Vignoble :

Cépage : 100% Pinot Gris

Terroir : Grand Cru Wineck Schlossberg de Katzenthal.

Sol de granit à deux micas de Turckheim, fortement désagrégé en arènes, plus ou moins profondes. C'est un sol drainant, peu profond (30 à 50 cm), se réchauffant rapidement au printemps et riche en éléments minéraux.

Exposition : Sud protégé des vents

Travail de la vigne : Travail du sol tous les rangs

Traitements : Sans produit chimique, amendement organique

Récolte : Manuelle

Vinification : Traditionnelle en cuve inox avec élevage sur lies jusqu'au mois de mars

### Dégustation :

Le vin possède une belle robe jaune or foncé, avec une très belle brillance et des légers reflets bronze. On remarquera aussi de belles larmes fines accompagné d'un disque très fin.

Le 1<sup>er</sup> nez est ouvert, net, fin, puissant et élégant. On est sur des notes de miel, de cire d'abeille, de pâte de fruits au coing et de confiture de quetsches.

Le 2<sup>ème</sup> nez est plus puissant et s'accroît sur la crème de caramel, et le miel de sapin.

L'attaque est liquoreuse, avec une très belle trame acide et une très belle matière donnant un merveilleux équilibre en bouchant.

Les arômes en bouche sont autour des fruits surmûris, du miel, de la confiture d'abricot, de fruits rouges, de fleurs séchées, de sirop d'érable.

La finale est longue, puissante.

### Mariage gastronomique :

Apéritifs ; Foie gras ; Digestifs ; ...