

FICHE TECHNIQUE

Appellation : AOC Alsace Grand Cru
Mention : Vendanges Tardives

Vin : Pinot Gris 2018 « Wineck Schlossberg »
Vendanges Tardives

Analyses :

- Alcool : 13,4% vol.
- Sucres résiduels : 81g/L
- Acidité totale exprimée en acide tartrique : 5,4g/L
- pH : 3,7
- Indice 4 (Vin doux)

Vigne et Vignoble :

Cépage : 100% Pinot Gris

Terroir : Grand Cru Wineck Schlossberg de Katzenthal.

Sol de granit à deux micras 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. La particularité de nos parcelles de Pinot Gris est qu'elles sont implantées dans une zone argilo ferreuse ce qui donne beaucoup de caractère et de volume au vin.

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^{er} nez est ouvert, net, fin, intense et élégant. On est sur des notes de fruits confits, de confitures de coing, de pâte de fruits, de cannelle et de pain d'épices.

Le 2^{ème} nez est plus puissant et accentue les notes de surmaturations avec la confiture de figes, de cire d'abeille, de miel de forêt, de pralin et de crêpe dentelle.

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

Les arômes en bouche sont autour des fruits surmûris, du miel, du chocolat au lait, de confitures de poire à la vanille, de coing et d'épices sucrées.

La finale est longue, puissante et saline.

Mariage gastronomique :

Apéritifs ; Foie gras ; Digestifs ; ...

Vincent Spannagel

VINS FINS D'ALSACE
APPELLATION ALSACE CONTRÔLÉE

82 rue du Vignoble - 68230 KATZENTHAL - Tél. +33 (0)3 89 27 52 13 - Fax : +33 (0)3 89 27 56 48 - Port. +33 (0)6 83 82 57 40
E-mail : domainespannagel@gmail.com

