

FICHE TECHNIQUE

Appellation : AOC Alsace Grand Cru

Vin : Pinot Gris 2019 « Wineck Schlossberg »

Analyses :

- Alcool : 14,7% vol.
- Sucres résiduels : 10g/L
- Acidité totale exprimée en acide tartrique : 5g/L
- pH : 3,6
- Indice 2 (Vin demi-sec)



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. 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 : Enherbement naturel un rang sur deux, le second labouré

Traitements : Sans produit chimique, amendement organique

Récolte : Manuelle

Vinification : 50% cuve inox et 50% en pièce avec élevage sur lies jusqu'au mois d'août.

Dégustation :

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

Le 1^{er} nez est discret, net, fin. Les arômes sont délicats avec des notes de petits fruits acidulés, de fleurs jaunes, de beurre et de sous-bois.

Le 2^{ème} nez est plus beaucoup plus intense. On peut ressentir des notes de fruits légèrement surmûris comme l'abricot, la pêche avec des arômes de fleurs séchées et de cire d'abeille.

L'attaque est souple avec une belle acidité et matière qui donne naissance à un vin aérien et fin.

Les arômes en bouche sont autour des fleurs jaunes, des fruits jaunes, du pain d'épices, de noisette et d'amandes.

La finale est très longue et puissante avec une touche de salinité.

Mariage gastronomique :

Apéritifs ; fromages affinés ; canard rôti ; gibiers à plume ; foie gras cuit au sel ; ...