

## FICHE TECHNIQUE

*Appellation : AOC Alsace*

**Vin : Pinot Gris 2020 « Cuvée Réserve »**

### Analyses :

- Alcool : 13,6% vol.
- Sucres résiduels : 17g/L
- Acidité totale exprimée en acide tartrique : 5,6g/L
- pH : 3,4
- Indice 3 (Vin moelleux)



### Vigne et Vignoble :

Cépage : 100% Pinot Gris

Terroir : Assemblage de deux terroirs :

- Un sol de granit riche en minéraux et se réchauffant très vite
- Un sol de loess apportant une bonne réserve hydrique et un bel enracinement.

Exposition : Est et Sud Est

Travail de la vigne : Travail du sol tous les rangs et enherbement un rang sur deux et l'autre rang labouré.

Traitements : Sans produit chimique, amendement organique

Récolte : Manuelle

Vinification : Traditionnelle en foudre avec élevage sur lies jusqu'au mois de mars.

### Dégustation :

Le vin possède une belle robe jaune or, 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, et fin. Les arômes sont élégants sur des notes de fruits blancs, de fruits jaunes, et de fleurs jaunes et blanches.

Le 2<sup>ème</sup> nez gagne en puissance et en expression avec des arômes fruités plus présents avec notamment la pêche jaune, le kiwi, la mirabelle, et la prune. On notera aussi quelques notes beurrées et de pain grillé. L'attaque est douce avec un équilibre demi - sec. L'acidité est souple, mais bien présente toute au long de la bouche.

Le vin possède une belle matière alliée à une puissance intéressante donnant du tonus et de la longueur au vin.

Les arômes en bouche sont autour de la pêche, de la mirabelle, de pain grillé, de beurre, de noisette, de pralin, et de quetsche.

La finale est souple, avec un beau gras.

### Mariage gastronomique :

Apéritifs ; Toast de foie gras ; Comté affiné ; Tarte aux fruits ; Volailles braisées ; Salades composées ; ...