

FICHE TECHNIQUE

Appellation : AOC Alsace

Vin : Pinot Gris 2021

Analyses :

- Alcool : 14,2% vol.
- Sucres résiduels : 7g/L
- Acidité totale exprimée en acide tartrique : 6,5g/L
- pH : 3,6
- Indice 1 (Vin sec)



Vigne et Vignoble :

Cépage : 100% Pinot Gris

Terroir : Alluvions de la plaine du Rhin

Exposition : Est

Travail de la vigne : Enherbement naturel un rang sur deux, labour sur l'autre rang

Traitements : Sans produit chimique, amendement organique

Récolte : Mécanique avec tri embarquée

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

Dégustation :

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

Le 1^{er} nez est ouvert, net, frais, fin. On pourra ressentir des notes de fleurs blanches et jaunes, d'épices (muscade, poivre, genièvre), mais aussi de sous bois.

Le 2^{ème} nez gagne en expression grâce à l'aération. On y retrouve des notes fruitées beaucoup plus puissantes avec la poire, la pêche, et la nectarine.

L'attaque est souple avec un équilibre demi - sec. L'acidité est souple présente toute au long de la bouche donnant de la fraîcheur au vin.

Les arômes en bouche sont autour de la prune, de la pêche, de l'amande grillé, des fleurs jaunes, de la noisette, et de la muscade. La finale est chaude, sec avec un beau gras.

Le vin est souple, avec un caractère sec, une matière intéressante faisant de lui un joli compagnon de table.

Mariage gastronomique :

Volailles grillées ou en sauce ; Poissons grillés ; Salades composées ; Plateau de fromages (Comté, Abondance, Gruyère, Tomme de Montagne, ...)