

## PINOT GRIS 2024 « CUVÉE RÉSERVÉE »



**EN QUELQUES MOTS :** Le mariage du Pinot Gris, des terroirs granitiques de Katzenthal et du microclimat de Colmar permettent de donner un vin moelleux alliant fruit, douceur et fraîcheur.

Voilà un Pinot Gris dans la pure tradition alsacienne qui s'aura vous ravir en apéritif, à table ou simplement autour d'un verre entre amis. Son bel équilibre et son fruité intense sera vous surprendre.

**APPELLATION :** A.O.C. Alsace

**PAYS :** France

**CÉPAGE :** 100% Pinot Gris

**COULEUR/TYPE :** Vin blanc moelleux

**SUCRES RÉSIDUELS :** 16,4g/L

**ACIDITÉ TOTALE :** 3,5g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

**ALCOOL :** 13,0% vol.

**ÂGE MOYEN DES VIGNES :** 35 ans

**GARDE :** 5 à 10 ans

**TERROIR :** Granit à deux micas

**VINIFICATION :** Récolte manuelle, pressurage pneumatique doux et lent, fermentation alcoolique d'environ 3/4 semaines, élevage sur lies fines de minimum neuf mois en foudre

**DÉGUSTATION :** Ce vin présente une robe jaune or blanc avec des reflets bronze. Le nez est ouvert, intense, avec des arômes de fruits à noyaux et de fleurs. La bouche est douce, élégante, aérienne sur un équilibre moelleux avec une belle matière. La finale est fraîche et gourmande.

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

