

Pinot Gris

Selection de Grains Nobles 2018

Un nectar de patience

Viticulture

Les raisins sont issus du Grand Cru Osterberg, à Ribeauvillé. Ce terroir est propice au développement de la Pourriture Noble condition nécessaire pour élaborer une Sélection de Grains Nobles. Ce vin est le résultat d'une vendange par tris successifs.

Les vignes sont labourées et enherbées un rang sur deux. Le travail de la vigne, selon les méthodes de la culture biologique, s'effectue avec soin et sans produits chimiques, afin de respecter les équilibres naturels

Vinification

Les vendanges sont manuelles avec pressurage en raisins entiers avec une fermentation lente et un élevage sur lies fines.

Caractéristiques

Robe jaune dorée.
Au nez s'expriment des arômes de fruits confits et d'épices douces typiques du Botrytis Cinerea (pourriture noble). La bouche, puissante et complexe, évoque les fleurs séchées et des notes balsamiques. L'acidité ciselée équilibre les sucres, et amène sur une longue finale vibrante.

Accords mets et vins

Ce vin de plaisir est idéal pour prolonger un repas de fête ou comme vin de méditation.



“Pinot Gris Sélection de Grains Nobles” Appellation AOC Alsace

Millésime	2017
Cépage	Pinot Gris 100%
Âge des vignes	25 ans
Rendements	15 hl/ ha
Degré	14°
Sucres résiduels	112 g / l
Acidité	6 g / l
Potentiel de garde	10 à 20 ans
T° de service	9°C
Conditionnement	Bouteille flûte 50cl