

LES BLANCS | EXPRESSION

## Pinot Gris Osterberg 2018



### Viticulture

Situées sur la commune de Ribeauvillé, dans le Grand Cru Osterberg (Mont de l'Est), les vignes sont à 340 m d'altitude et orientées vers le Sud-Est avec un sous-sol marno-calcaire. L'altitude et l'exposition au vent permettent une maturation des raisins tout en lenteur.

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 doré.

Il s'agit d'un vin très fruité avec au nez, des notes boisées et grillées.

L'attaque en bouche est suave et dévoile une belle texture avec une légère touche de sucrosité. L'acidité est présente et la finale est très élégante, signant parfaitement le fort tempérament de ce cru.

### Accords mets et vins

Le « Pinot Gris Osterberg Grand Cru » convient très bien en apéritif ou avec des plats épicés tel qu'un curry de légumes. Le Foie Gras de canard mi-cuit sur un toast de pain grillé reste le mariage parfait de ce grand vin !



## “Riesling Osterberg” Appellation AOC Alsace

Millésime	2018
Cépage	Pinot Gris 100%
Âge des vignes	25 ans
Rendements	52 hl/ ha
Degré	13,5°
Sucres résiduels	20 g / l
Acidité	4,5 g / l
Potentiel de garde	7 à 10 ans
Servir	Entre 9°C et 12°C
Conditionnement	Bouteille flûte 75cl

