

LES BLANCS | GRAND CRU



Pinot Gris Grand Cru Osterberg 2023

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.

Son profil aromatique est complexe dévoilant des notes de fruits jaunes mûrs, de subtiles touches fumées, ainsi que des nuances de fruits exotiques et de miel, le tout soutenu par une minéralité distinctive.

En bouche, il offre une texture agréablement riche et ample, magnifiquement équilibrée par une acidité rafraîchissante qui conduit à une finale longue et persistante.

Accords mets et vins

Un Vin de multiples accords : sa remarquable polyvalence en fait un partenaire privilégié pour explorer une vaste gamme de plats. Des incontournables viandes blanches et poissons aux découvertes avec la cuisine asiatique et les fromages affinés, il s'adapte avec brio aux saveurs fruitées, aux variations de fruits de mer, aux volailles généreuses et aux notes épicées ou umami sélectionnées.



“Pinot Gris Osterberg” Appellation AOC Alsace

Millésime	2023
Cépage	Pinot Gris 100%
Âge des vignes	26 ans
Rendements	42 hl/ ha
Degré	13,5°
Sucres résiduels	12,7 g/l
Acidité	4,76 g/l
Potentiel de garde	7 à 10 ans
Servir	Entre 9°C et 12°C
Conditionnement	Bouteille flûte 75cl

