

HÉLIOS

## Pinot Gris

### Selection de Grains Nobles 2017

*Un nectar de gourmandise*



## Viticulture

Situés à Ribeauvillé, dans le Grand Cru « Osterberg », les raisins, issus de ces vignes, sont passerillés (séchés sur pied) et partiellement atteints de pourriture noble, puis vendangés 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.

On sent l'expression d'un nez avec des notes de fruits confits, d'épices douces dues au Botrytis Cinerea (pourriture noble). La bouche est puissante et reste bien équilibrée par l'acidité avec une note de fleurs séchées.

## Accords mets et vins

Ce vin de plaisir est idéal pour prolonger un repas de fête ou en tant que vin de méditation.



## “Pinot Gris Sélection de Grains Nobles” Appellation AOC Alsace

Millésime	2017
Cépage	Pinot Gris 100%
Âge des vignes	25 ans
Rendements	30 hl/ ha
Degré	14°
Sucres résiduels	106 g / l
Acidité	6,5 g / l
Potentiel de garde	7 à 10 ans
Servir	9°C
Conditionnement	Bouteille flûte 50cl