

HÉLIOS

Pinot Gris Vendanges Tardives 2022

Une harmonie fondante

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 exotiques confits et d’épices douces dues au Botrytis Cinerea (*pourriture noble*). La bouche est puissante et reste bien balancée par l’acidité. Très longue finale.

Accords mets et vins

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



“Pinot Gris Vendanges Tardives” Appellation AOC Alsace

Millésime 2022

Cépage Pinot Gris 100%

Âge des vignes 30 ans

Rendements 30 hl/ ha

Degré 13°

Sucres résiduels 150 g / l

Acidité 5,6 g / l

Potentiel de garde 7 à 10 ans

Servir 9°C

Conditionnement Bouteille flûte 75 cl et 50cl