

Pinot Gris Réserve 2020



Pinot Gris : Comme son nom l'indique le Pinot Gris est un cépage Gris à chair blanche. C'est un cépage qui donne des vins charpentés, ronds et longs en bouche. Il présente des arômes fumés et développe une opulence et une saveur très caractéristiques.



2020: L'année viticole 2020 a été placée sous le signe de la chaleur et de la sécheresse. Un printemps radieux et frais a succédé à un hiver clément, après un débourrement précoce

la vigne a poursuivi une croissance régulière dans le repos du premier confinement. La mi-floraison observée à la fin du mois de mai était déjà un signe annonciateur de la précocité du millésime 2020 avec des vendanges dès le 26 août.

Charpentés, les vins de cette année sont donc structurés, longs et équilibrés.



Pressurage lent des baies.

Sélection minutieuse des jus puis débouillage fin à basse température.

Fermentation alcoolique à basse température (18 °C), suivie d'un élevage sur lies fines pendant 2 à 3 mois. Les vins sont ensuite soutirés, traités et stabilisés par le froid.

Repos en cuve, en attendant mise en bouteille entre 8 et 10 mois après les vendanges.



De couleur jaune or, soutenu, aux reflets ocre, ce vin présente un nez de fruit mûr, de coing. En bouche, l'attaque est ample et souple, quelques notes de miel et d'épices. En finale, il est tout en équilibre sucre / acidité.



Foie gras poêlé, viandes blanches (porc, veau) grillées ou rôties, lapin, volailles en sauce onctueuse, poissons fumés, plats à base de champignons (comme le risotto).



Alcool : 14,4 % vol.

Sucres résiduels : 10 g/l

Acidité Totale: H₂SO₄ : 3,24 g/l

Température de service:

8-10 °C

Potentiel de garde:

A déguster dès aujourd'hui ou à conserver jusqu'à 5 ans.



LA MAISON WILLM