

## Pinot Gris Réserve 2016



### AWARDS

89 points Wine Enthusiast



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.



Millésime avec un hiver relativement doux, été chaud et ensoleillé puis un automne assez frais permettant d'atteindre la maturité des raisins destinés à la production des vins tranquilles durant la mi septembre.



Le vignoble d'Alsace, adossé au versant est du Massif des Vosges, est installé sur un piémont composé d'une succession de collines, entre 200 et 400 m d'altitude en moyenne. Les expositions sud et sud-est, ainsi que la conduite particulièrement élevée de la vigne, offrent aux raisins un rayonnement solaire maximal.



Pressurage lent des baies.

Sélection minutieuse des jus puis débouillage fin à basse température.

Fermentation alcoolique à basse température (18°) qui dure de 1 à 1,5 mois, 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, c'est un vin corsé, beaucoup de grains de pinot gris, quelques notes de miel et d'épices. En finale, il est tout en équilibre sucre / acidité.



Très élégant à l'apéritif ou au dessert, parfait avec un foie gras poêlé, magret de canard, tajine d'agneau, les volailles rôties, les plats sucrés salés, les desserts aux fruits jaunes (tiramisu aux nectarines)

Température de service: 9 – 12 C°

Potentiel de garde: 3 à 5 ans.



Alcool : 12 .94% vol.

Sucres résiduels : 13.3 g/l

Acidité Totale: H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> : 3.63g/l

