

## Pinot Gris Grand Cru Kirchberg 2014



Température de service: 8-10 C°

Potentiel de garde:

De 3 à 15 ans



Le Pinot Gris trouve ses aises dans les fortes pentes du Grand Cru Kirchberg de Barr, terroir marno-calcaire caillouteux et protégé des vents par un rideau de pins parasol, ce qui retarde quelque peu la maturité des raisins.



2014: Après un été très difficile, et par crainte de ces drosophiles, certains vignerons ont préféré vendanger tôt sans savoir que l'arrière-saison serait exceptionnelle. Ces conditions climatiques ont diminué le volume de la récolte par rapport à la moyenne des 5 dernières années.



Pour la vinification des Grands Crus, les raisins récoltés à forte maturité sont issus d'une culture particulièrement soignée. Les rendements sont faibles, les parcelles sélectionnées, suivies et principalement plantées de vieilles vignes. Pour ces vins nous privilégions l'expression du terroir avec tous les paramètres qui influencent ses arômes, sa composition et ses goûts typiques. Les Grands Crus se bonifient ensuite en bouteille avant d'être commercialisés.



Couleur : jaune pâle. Nez : très intense et concentré empyreumatique, torréfaction de café, notes grillées, beurre de noisettes. Bouche : Attaque riche avec des arômes toastés et de beurre de noisette, belle longueur en finale.



Desserts à base de noisettes : crème au beurre, glace noisette, biscuit aux noisettes, pain brioché au foie gras.



Alcool : 13,39% vol.  
Sucres résiduels : 18,11 g/l  
Acidité Totale: H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> : 4,24 g/l



SEC      DEMI-SEC      MOELLEUX      DOUX

### LA MAISON WILLM

6 Grand Rue ■ 68420 EGUISSHEIM

Tél.(33) 03 89 41 24 31 ■ Fax (33) 03 89 24 20 54 ■ E-mail : [contact@alsace-willm.com](mailto:contact@alsace-willm.com)

