

Pinot Gris Cuvée Emile Willm 2016



89 pts Wine Enthusiast
Médaille d'Or Concours du Monde 2017



Ce cépage noble issu de vieilles vignes est cultivé sur des terres argilo-calcaires et évolue très bien à mi-coteaux. Il s'exprime en puissance avec une belle densité et richesse. Des arômes complexes de sous-bois, champignons et de poivre blanc sur un fond de fruits mûrs en font un vin de haute gastronomie. Ce vin offre une alternative aux plus grands Chardonnay du monde.



2016: 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.



La vinification des Cuvées Emile Willm privilégie le côté fruité, l'extraction de la matière et une certaine expression du terroir d'origine. Les raisins sont vendangés avec une belle maturité provenant de vieilles vignes sélectionnées et de terroirs privilégiés. Ce sont des vins amples et complexes.



Belle robe jaune or
Nez délicat aux notes de fruits jaunes, abricot, toasté, brioché
Attaque souple, rond, bel équilibre sucres/acides, belle longueur sur des notes de torréfaction.



Foie gras, gibier à plumes, viandes blanches (porc, veau, lapin), volailles en sauce, rôtis de porc ou de veau, abats (foie, rognons, ris de veau), poissons fumés, plats à base de champignons.



Alcool : 13,6% vol.
Sucres résiduels : 23,5 g/l
Acidité Totale: H₂SO₄ : 3,8 g/l

Température de service: 8-10 C°

Potentiel de garde:

De 3 à 8 ans



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

