

## PINOT GRIS 2010



**Cépage** : Pinot Gris

**Appellation** : AOP Alsace

**Terroir** : alluvions

**Description organoleptique** : une belle robe jaune dorée, un nez subtile mais d'une grande complexité aromatique, des notes fumées typiques : arômes de sous-bois, fougère, fruits secs, et de fruits à chair blanche (pêche blanche)

En Bouche c'est une attaque sur la rondeur, l'opulence, mais soutenu par une belle fraîcheur : il est équilibré et puissant.

**Accords mets et vin** : Le Pinot Gris est un vin dont la forte personnalité s'accorde avec des mets riches en goût.

Les gibiers, le veau, le porc, les volailles, en particulier accompagnés de sauces aux saveurs marquées, les rôtis, les risottos, les champignons, les céréales (polenta, galettes de blés ou de maïs...), font de lui le vin des mets d'automne. En Alsace il accompagne aussi le fameux baeckeofe.

Du fait de son équilibre entre matière et fraîcheur il sublime les accords sucrés/salés. Les foies gras raffolent de sa présence. Toutes les qualités du Pinot Gris en font aussi un délicieux vin d'apéritif.

**Garde** : Se boit dans sa jeunesse pour en apprécier les arômes propres au cépage, mais peut être tout aussi intéressant après quelques années.

**Travail technique et vinification** : Vendanges manuelles, pressurage long en pressoir pneumatique, vinification nature en cuve inox, élevage sur lies fines pendant 9 mois, filtration et mise en bouteilles au domaine.

- Titre alcoolémique vol. : 13.5 %
- Conditionnement : Bouteille « flûte alsacienne » 75cl, bouchée liège

