

FICHE TECHNIQUE

PINOT GRIS Grand Cru KAEFFERKOPF 2011



Cépage : Pinot Gris

Appellation : AOP Alsace Grand Cru

Terroir : Coteaux argilo-calcaires

Description organoleptique : Une robe jaune dorée, ce Pinot gris révèle au nez des arômes de pêche blanche et caractère fumé. Le palais révèle une grande richesse, de l'opulence, une pointe de rondeur accompagnée d'une belle fraîcheur. On finit sur des notes d'amande amère et de pêche.

Accords mets et vin : Le Pinot Gris Kaefferkopf accompagne tout le repas, de l'apéritif au plat jusqu'au dessert. Extraordinaire sur des accords sucrés-salés, avec un magret ou une poularde de Bresse.

Garde : 7 à 10 ans

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

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

