

Pinot Gris

Vendanges Tardives

2016

Vins liquoreux de très grande richesse, les Vendanges Tardives sont rares. Elles sont le fruit d'années de récolte exceptionnelles. Les raisins sont récoltés en surmaturité avec développement de pourriture noble.

APPELLATION VIN D'ALSACE CONTRÔLÉE

Cépage :	Pinot Gris
Sucrosité :	Doux
Contenance :	500 ml

VINIFICATION

Les raisins sont exclusivement vendangés à la main.

Le pressurage se fait en grappes entières sur des pressoirs pneumatiques afin d'éviter toute trituration. Une séparation des jus est réalisée afin d'optimiser la qualité de nos vins. Après le débouillage statique, les vins fermentent sous contrôle de température, et sont ensuite élevés sur lies fines durant 7 mois. Après filtration, les vins sont mis en bouteilles et élevés dans nos caves.

DÉGUSTATION

Œil	Robe or prononcé.
Nez	Fumé, surmûri aux notes de figues et d'abricots confits.
Bouche	Ronde, puissante et d'une belle longueur.

SERVICE

Servir entre 10 et 12°C.

ACCORDS METS & VIN

Sur du foie gras, une mousse aux fruits de la passion, une tarte au citron, une torche aux marrons.

GARDE

Vin de grande garde, supérieure à 10 ans.

Alcool :	12.0	% vol.
Sucres résiduels :	121	g/L
Acidité totale :	4.25	g/L (exprimé en H2SO4)
pH :	3.68	

