



PINOT GRIS Vendanges Tardives 2018

AOC Alsace, Alsace, France

La concentration des sucres dans les baies, par l'action du Botrytis, donne à ce vin un caractère unique au monde !

PRÉSENTATION

Ce Pinot Gris Vendanges Tardives est doté d'un nez fumé, surmuri, aux notes de figues et d'abricots confits.

LE MILLÉSIME

2018, millésime de garde : des Vendanges Tardives d'un très beau niveau.

SITUATION

Cette cuvée provient de plusieurs parcelles de Vieilles Vignes que nous avons sélectionné, dont une partie dans notre Grand Cru.

Mixité entre un sol lourd et profond situé sur la commune d'Eichhoffen, qui ramène de l'intensité et du corps à ce vin, assemblé avec les parcelles situées au lieu-dit MUENCHBERG à Nothalten qui ramène une touche de finesse et de légèreté.

À LA VIGNE

Taille courte en Guillot double
Ebourgeonnage au mois de mai
Rendement aux alentours de 50 hl/ha

VINIFICATION

Pressurage en grappes entières pendant 6 à 7 heures, afin d'extraire tous les arômes et les sucres présents dans le raisin.

Débouillage statique à froid pendant 36 heures puis départ en fermentation par l'action des levures indigènes provenant du terroir, sur une durée de 3 semaines à température constante et maîtrisée.

ÉLEVAGE

Quelques mois en cuve inox afin de garder pleinement toute la fraîcheur avant la mise en bouteilles.

13 % VOL.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: 80 g/l

SERVICE

Servir entre 10 et 12°C.

POTENTIEL DE GARDE

10 à 15 ans

DÉGUSTATION

Une robe jaune doré, reflets de fruits surmûris, compotés, sensation mielleuse et onctueuse en bouche.

Vin riche et puissant.



ACCORDS GOURMANDS

Ce Pinot Gris Vendanges Tardives accompagne un foie gras, une mousse aux fruits de la passion ou tout simplement en fin de soirée, pour refaire le monde...

PRESSE & RÉCOMPENSES

16,5/20

Médaille d'Or 2020

Concours Mondial des FEMINALISE - PARIS, 12/06/2020

