



Pinot Gris Vendanges Tardives 2015

AOC Alsace (Alsace), Blanc 2015

LE VIN

Avec sa belle robe jaune paille aux reflets dorés intenses, ce vin fait sensation dans vos verres ! Au nez, il est élégant et complexe. Il révèle des arômes de fruits confits, de coing et de miel. En bouche, il est ample, voluptueux et puissant sans être lourd, avec une belle pointe de fraîcheur. La finale est infinie, dominée par l'abricot confit. Un vin de grande classe !

A LA VIGNE

Nous cultivons nos vignes en agriculture biologique. Nos vins sont certifiés depuis 2011. Nous vendangeons l'intégralité de nos parcelles à la main et à maturité optimale.

VINIFICATION

Nous élaborons nos vins selon une méthode de vinification traditionnelle. Nous pressons des grappes de raisins entières dans un pressoir pneumatique qui va extraire le jus, lentement et délicatement. Nos « jus » seront ensuite placés sous haute surveillance, jusqu'à ce que l'équilibre du vin soit atteint.

ELEVAGE

L'élevage, qui dure plusieurs mois, se fait sur lies fines, en grands foudres de chêne. La mise en bouteille se fait traditionnellement au début de l'été. Nous laissons du temps à nos vins... Pour grandir tranquillement à la maison et vous offrir ensuite le meilleur d'eux-mêmes.

CÉPAGES

Pinot gris 100%

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 13 % vol.
Allergènes (sulfite): Contient des sulfites
Labels viticoles: AB Agriculture Biologique

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: 73.5 g/l
pH: 3.38
Acidité tartrique: 2 g/l
Acidité totale: 5.0 g/l
SO2 libre: 32 mg/L
SO2 total: 157 mg/L

POTENTIEL DE GARDE

10 à 15 ans

AVIS & RÉCOMPENSES

Or
"Médaille d'or"
Concours des Pinot Gris du Monde 2019

