

DOMAINE KOBLOTH, L'EMPREINTE, Le Jardin de Noé, AOC Alsace, Blanc, 2019

AOC Alsace, Alsace, France

PINOT GRIS Le Jardin de Noé de notre gamme L'Empreinte. Riche et puissant par sa matière première, ce Pinot Gris est né sur les pentes grêso-volcaniques du Grand Cru MUENCHBERG de Nothalten.

PRÉSENTATION

Cuvée de Pinot Gris issu d'une parcelle unique, située dans le Grand Cru MUENCHBERG sur la commune de Nothalten.

Le Jardin de Noé est le second vin, les années où nous ne produisons pas de Grand Cru sur cette parcelle.

SITUATION

Le terroir de ce Grand Cru renommé de Nothalten est abrité des pluies et des vents d'Ouest par l'Ungersberg. Sa forme épouse les courbes d'un croissant pour mieux accueillir et retenir le soleil. Il bénéficie sur ses 17,70 ha d'un microclimat unique, qui permet une concentration du sucre dans les raisins. Cela donne un vin corsé, très fruité et riche.

TERROIR

Le MUENCHBERG est un terroir grêso-volcanique, avec des failles de quartz. On retrouve des notes d'agrumes confits dans les vins issus de ce grand terroir, avec une acidité très fine et délicate, qui évoluera avec le temps pour exprimer de la minéralité et de la salinité.

À LA VIGNE

Taille courte en Guillot double
Ebourgeonnage au mois de mai
Rendements limités à 65 hl/ha

VINIFICATION

Pressurage d'une durée de 4/5 heures enchainé d'un débouillage statique à froid. Fermentation activée par les levures indigènes sur une durée de 3 semaines à température constante et maîtrisée.

ÉLEVAGE

Élevage jusqu'au printemps en cuve inox.

CÉPAGE

Pinot gris 100%

13 % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Rendement: 60 hL/ha

Sucre résiduel: 46 g/l

SERVICE

Servir entre 8 et 10°C en apéritif, avec un foie gras poêlé ou à la fin d'un bon repas.

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans



DÉGUSTATION

Vin blanc riche, racé, chaud et puissant, d'un fruité plaisant et délicate. Belle longueur en bouche sur des arômes de surmaturation.

ASPECT VISUEL

Belle couleur jaune doré

