



PINOT GRIS Grand Cru MUENCHBERG 2020

AOC Alsace Grand Cru Muenchberg, Alsace, France

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

PRÉSENTATION

Ce vin complexe, aromatique offre une salinité fine apportée par la minéralité du terroir. Vin de caractère à associer avec des produits nobles.

LE MILLÉSIME

Très beau millésime, riche, puissant et généreux
Ce Pinot Gris est frais, aromatique avec de superbes équilibres.

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 grésivo-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 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 à froid pendant 36 heures puis départ en fermentation par l'action des levures indigènes provenant du terroir.

ÉLEVAGE

Fermentation longue et douce, élevage sur lies fines en cuve inox.
Mise en bouteilles fin Mars, afin de garder une certaine fraîcheur.

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

Rendement: 50 hl/ha
Sucre résiduel: 15 g/l

SERVICE

entre 8 et 10°.



POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

DÉGUSTATION

Vin blanc de gastronomie riche, racé, plaisant, chaud, fruité et délicate. Belle longueur, vivacité franche et complexe.

