



PINOT GRIS Vieilles Vignes 2018

AOC Alsace, Alsace, France

Pinot Gris Vieilles Vignes de notre gamme L'empreinte.
Ce vin est issu de Vieilles Vignes (ceps âgés de plus de 25 ans) aux rendements limités.
Avec le temps, les racines de la vigne puisent plus en profondeur les éléments nutritifs et minéraux dont elle a besoin.

PRÉSENTATION

Vin concentré, riche et aromatique, mais toutefois équilibré par un beau potentiel sucre/acide présent initialement dans le jus.

Un vin charpenté, puissant et rond qui promet un beau potentiel de garde.

LE MILLÉSIME

2018, millésime de grande canicule.

A l'arrivée les Pinots Gris se révèlent typés, équilibrés, droits et fins.

TERROIR

Cette cuvée provient de plusieurs parcelles que nous sélectionnons et assemblons tous les ans depuis plusieurs années.

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 ZELLBERG à Nothalten qui ramène une touche de finesse et de légèreté.

À LA VIGNE

Taille courte, rendement limité, ébourgeonnage

Vendangé à la machine équipée d'égrappoirs et égreneurs afin de permettre une micro-macération dans la benne à vendange et pendant le pressurage.

VINIFICATION

Pressurage d'une durée de 4/5 heures enchaîné d'un débourbage 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.

12,8 % 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: 38 g/l

SERVICE

Servir entre 8 et 10°C.

POTENTIEL DE GARDE

10 à 15 ans



DÉGUSTATION

Ce Pinot Gris possède une belle robe jaune dorée. Il offre une palette d'arômes des plus complexes, en développant des notes fumées typiques, ainsi que des effluves gourmandes de fruits secs (abricot, miel, cire d'abeille, pain d'épices...)

ACCORDS GOURMANDS

Son côté riche, fumé, sous-bois lui permet une association mets et vin très étendue: des viandes blanches jusqu'au gros gibier en passant par l'apéritif ou le foie gras.

PRESSE & RÉCOMPENSES

15,33/20

MÉDAILLE D'OR

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

