



"La Vigneray" Pinot Gris A.O.C. Alsace

2011

VINIFICATION

On effectue un pressurage basse pression en raisins entiers et une vinification à température contrôlée. L'élevage du vin s'effectue sur lies fines pendant 4 mois, suivi d'une filtration. Le vin sera stocké en cuve (acier inoxydable) encore quelques mois avant sa mise en bouteilles.

DÉGUSTATION

ROBE : dorée intense.

NEZ : pâte de coing, épices safran, cannelle et curry doux, toasté, léger zeste confit, pâte d'amande.

BOUCHE : Harmonieuse, pleine de vivacité, très aromatique, épicée et fruitée avec une belle finale sur agrumes et poivre.

ACCORDS GOURMANDS

Il se marie admirablement avec des poissons en sauce ou fumés tels que le saumon fumé, les Saint-Jacques sauce safranée. Accompagne également le foie gras poêlé aux raisin et poulet au citron. Il poursuit formidablement le repas avec du munster au cumin, beaufort ou encore du Reblochon.

CÉPAGE

PINOT GRIS

DEGRÉ D'ALCOOL

13% alc./vol.

TERROIR

Sol argilo-calcaire limoneux
faiblement calcaire pour la
première terrasse et le plateau. Sol
argilo-calcaire siliceux
modérément alcalin pour les
autres terrasses.

VENDANGE

manuelle.

SERVICE

100 12°C

CONSERVATION

8 à 10 ans

www.dopff-irion.com