



Pinot Gris Sélection de Grains Nobles A.O.C. Alsace

2009

VINIFICATION

Pressurage basse pression, vinification à température contrôlée. L'élevage s'effectue sur lies fines pendant quatre mois. Stockage en cuve d'acier inoxydable pendant neuf mois avant mise en bouteille. Stockage en bouteille avant commercialisation.

DÉGUSTATION

ROBE : Or profond, cuivrée.
NEZ : fruité pomme caramélisée, pâte de coing, melon, miellé, floral, chèvrefeuille, épices douces.
BOUCHE : Structure harmonieuse, équilibrée entre la douceur du fruit et les épices.

ACCORDS GOURMANDS

Se marie très bien avec une terrine de foie gras, tourte aux écrevisses, pintade ou dinde farcie aux fruits secs. Il convient très bien aux fromages (roquefort) et peut être servi avec une crème brûlée ou des tartes aux fruits jaunes.

CÉPAGE
PINOT GRIS

DEGRÉ D'ALCOOL
alc 13% vol.

TERROIR
Argilo - calcaire

VENDANGE
Vendangé exclusivement à la main.

SERVICE
10 à 12°C

CONSERVATION
Conservation optimale de 10 à 15 ans.

www.dopff-irion.com