



Pinot Gris Grand Cru Vorbourg A.O.C. Alsace Grand

Cru
2012

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: dorée intense.

NEZ: complexe et intense, pâte de fruits, ananas, épices cumin, une note d'amande fumée, une touche saline.

BOUCHE: intense et gourmande, fruitée abricot confit, liqueur de mandarine, miel, longue finale poivrée-pimentée.

ACCORDS GOURMANDS

C'est un vin de gastronomie qui se marie à merveille avec les poissons en sauces crémeuses, la volaille et les viandes blanches (jambon rôti aux épices, rôti de porc pruneaux-bacon). Somptueux, il est l'accord parfait du foie gras et gelée de coing.

CÉPAGE
PINOT GRIS

DEGRÉ D'ALCOOL
14% alc./vol.

TERROIR

Calcaro-gréseux, le sol sec et bien drainé permet la production de vins puissants au caractère floral, pleins de finesse et de fraîcheur. Situé au sud du vignoble d'Alsace, le Grand Cru Vorbourg (= la montagne avancée, les Vosges) bénéficie de l'un des climats les plus secs d'Alsace grâce à la protection du Petit et du Grand Ballon d'Alsace.

VENDANGE
Manuelle.

SERVICE
10 à 12°C

CONSERVATION
Conservation optimale entre 10 et 15 ans.