



Pinot Gris Réserve

APPELLATION d'ORIGINE CONTRÔLÉE **ALSACE**

CEPAGE **100% Pinot Gris**

MILLESIME **2023**



LE VIGNOBLE

L'Alsace est le vignoble le plus à l'Est de France et le plus **spécialisé en Vin Blanc** (88% de la surface cultivée).

Le Domaine est situé en **Centre Alsace**, près de Ribeauvillé, au Nord de Colmar. Les sols sont à dominante Marno-calcaire, des **Terres dites « Rouges »**, très résistantes à la sécheresse, idéales pour la production **de vins de Garde**.



L'ensemble du Domaine est conduit en **Agriculture Biologique depuis 2001**.



Au Printemps 2020, le Domaine a obtenu la certification **HVE, niveau 3**

VINIFICATION et ELEVAGE

Les raisins ont été récoltés manuellement le **19 septembre 2022**.

Pressurage direct court car le jus de Pinot Gris s'extraît rapidement, puis vinification **sans soufre** vers 16-18°C. Elevage sur lies fines de 5 mois et préservation aromatique sous gaz inerte.

DEGUSTATION

Nez de fruits mûrs (poire, coings) et surmûris (figues, pâte d'amande). Notes de tisane (tilleul, verveine). Nuances de viennoiserie et vanillées. Attaque dense et ample, belle fraîcheur, vin droit. Vin très rémanent sur des notes de fruits mûrs (coing, pêche de vigne), de vanille, de viennoiserie, vin très long.

ACCORDS METS – VINS

Vin très polyvalent qui convient admirablement aux poissons cuisinés (ex : rougets marjolaine, mulot en papillote, filets de Sandre crème et champignons,...). Peut également s'associer avec un grand nombre de viandes (ex : navarin d'agneau, volailles, bouchées à la reine, salades périgourdines...).

- *Température de service* : 10-11°

- *Garde* : 6-8 ans

PRESSE

Médaille d'Or America Wines Awards 2021

DONNEES ANALYTIQUES

Alcool :	13,45 % vol.	Sucres restants :	3,6 g/L	Acidité Tot. Tartrique :	5,9 g/L
-----------------	--------------	--------------------------	---------	---------------------------------	---------

