



Pinot Gris Cuvée Hattenberg 2020

Appellation Alsace Contrôlée



Terroir :

Secteur Châtenois.
Argilo-marneux, exposition Sud.

Encépagement :

100% Pinot Gris

Mode de conduite de la vigne :

Entretien des sols par labours.
Âge des vignes : 50-55 ans.

Mode de conduite:

Guyot simple poussard.
Le rendement moyen est de 50 hl/ha avec une densité de plantation de 5.000 pieds/ha.

Vendange :

Manuelle fin septembre, tri à la parcelle.
Présence de pourriture noble.

Vinification :

Pressurage long et léger pendant 8 heures.
Fermentation alcoolique avec levures indigènes et entonnage en cuve béton.

Elevage :

7 mois sur lies fines en cuve béton.

Mise en bouteille :

Vin filtré non collé, mis en bouteille mi-août.

Dégustation :

Robe jaune pale légèrement saumonée. Nez fermé, menthol, fumée, légèrement rose sèche.
Bouche riche avec une belle matière, puissante, mais manque encore d'équilibre. Vin en devenir, à mettre de coté.

Alliances Gastronomiques :

Une volaille aux morilles, un foie gras frais poêlé ou encore un boudin blanc aux morilles.

Garde : 10 à 15 ans
Production : 8.525 bouteilles
Prix départ cave TTC : 9,00€

Analyses réalisées en juillet 2021 :

Alcool requis :	14%
Sucres résiduels :	51,5 g/l
Acidité totale :	3,53 g/l (H2SO4)
pH :	3,67
Ce vin est : doux	