



## Pinot Gris Grand Cru Gloeckelberg 2016

Appellation Alsace Contrôlée Grand Cru



### **Terroir :**

Secteur Rodern et Saint-Hippolyte.  
Marno-granitique, exposition Sud.

### **Encépagement :**

100% Pinot Gris

### **Mode de conduite de la vigne :**

Entretien des sols par labours.  
Âge des vignes : 25 ans.

### **Mode de conduite:**

Guyot simple poussard.  
Le rendement moyen est de 30 hl/ha avec une densité de plantation de 6.250 pieds/ha.

### **Vendange :**

Manuelle début octobre, tri à la parcelle.  
Présence de pourriture noble.

### **Vinification :**

Pressurage long et léger pendant 9 heures.  
Fermentation alcoolique avec levures indigènes et entonnage en cuve inox.

### **Elevage :**

7 mois sur lies fines en cuve inox.

### **Mise en bouteille :**

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

### **Dégustation :**

Robe jaune avec des reflets dorés. Nez discret sur la bergamote et les fruits confits (ananas, coing).  
Bouche ciselée, sur la fraîcheur avec une légère rondeur, belle équilibre acidité/amer soutenu par une belle matière et une longueur en bouche persistante.

### **Alliances Gastronomiques :**

Volaille aux champignons, homard au barbecue avec un beurre d'agrumes.

Garde : 15 ans et plus  
Production : 2.000 bouteilles  
Prix départ cave TTC : 18,00€

Analyses réalisées en juillet 2017 :

Alcool requis :	12,5%
Sucres résiduels :	45 g/l
Acidité totale :	3,29 g/l (H2SO4)
pH :	3,73
Ce vin est : moelleux	