



Pinot Gris Sélection de Grains Nobles 2020

Appellation Alsace Contrôlée



Terroir :

Secteur Saint-Hippolyte et Rodern.
Sablo-granitique, exposition Sud-Est.

Encépagement :

100% Pinot Gris

Mode de conduite de la vigne :

Entretien des sols par labours.
Âge des vignes : 65-70 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 mi-octobre, tri à la parcelle.
Présence de pourriture noble et passerillage.

Vinification :

Pressurage long et léger pendant 11 heures.
Fermentation alcoolique avec levures indigènes et entonnage en foudre.

Elevage :

7 mois sur lies fines en foudre.

Mise en bouteille :

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

Dégustation :

Robe jaune paille. Nez puissant sur la rhubarbe compotée et de coing bien mur avec une pointe citronnée.

Bouche épicée, miellée avec une acidité fine en fin de bouche.

Alliances Gastronomiques :

À déguster pour lui-même, ou à l'apéritif avec du jambon de Parme ou Pata Negra, sinon avec un fromage à pâte cuite (Comté ou Appenzeller).

Garde : 20 ans et plus
Production : 3 200 bouteilles
Prix départ cave TTC : 38,00€

Analyses réalisées en juillet 2020 :

Alcool requis :	13%
Sucres résiduels :	90,60 g/l
Acidité totale :	3,45 g/l (H ₂ SO ₄)
pH :	4
Ce vin est : doux	