



Pinot Gris Vendanges Tardives 2020

Appellation Alsace Contrôlée



Terroir :

Secteur Orschwiller.
Loess et granitique, exposition Sud-Est.

Encépagement :

100% Pinot Gris

Mode de conduite de la vigne :

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

Mode de conduite:

Guyot simple poussard.
Le rendement moyen est de 40 hl/ha avec une densité de plantation de 5.555 pieds/ha.

Vendange :

Manuelle mi-octobre, tri à la parcelle.
Présence de pourriture noble et passerillage.

Vinification :

Pressurage long et léger pendant 8 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 saumonée.
Nez puissant sur le coing compoté et les fruits jaunes très mûrs.
Bouche mielleuse, légèrement perlante, équilibrée par une acidité fine et une longue finale.

Alliances Gastronomiques :

Desserts aux fruits, tarte tatin, fromages bleus, foie gras.

Garde : 20 ans et plus
Production : 6.435 bouteilles
Prix départ cave TTC : 26,00€

Analyses réalisées en juillet 2021 :

Alcool requis :	13,5%
Sucres résiduels :	60,5 g/l
Acidité totale :	3,80 g/l (H ₂ SO ₄)
pH :	3,67
Ce vin est : doux	