



Pinot Gris 2012 Guide Hachette Sélection de Grains Nobles - STOCK EPUISE -

Dégustation

C'est un vin blanc liquoreux. Son nez est dominé par des notes de sur maturité et de concentration sur des arômes de miel et de fruits confits. La bouche très complexe est ample avec une très grande longueur en bouche. Grand vin de garde.

Aspect technique

Cépage : Pinot-gris

Alcool : 12,34 %

Sucres résiduels naturels : 115 g/l

Acidité : 5,20 g/l en ac.tartrique

Terroir : Sol calcaro-greux. Calcaire de fossiles

Exposition : plein Sud. En coteaux.

Vendanges : Les Sélections de Grains Nobles sont obtenues par tries successives de grains atteints de pourriture noble (botrytis cinérea). Forte concentration en sucres dans les baies.

Vinification : Pressurage lent en raisins entiers pour éviter au maximum les triturations. Vinification traditionnelle avec fermentation longue avec régulation de températures. Elevage au minimum 6 mois en foudres en bois ou cuves inox avant mise en bouteille.

Culture : Certifié HVE3 et en conversion vers l'Agriculture Biologique

Accompagnement

Parfait en apéritif, avec un foie gras, il se suffit à lui-même.

Température de dégustation 8 à 10 °C.

Durée de conservation : jusqu'à 15 ans

Récompense : *Guide Hachette*

Nathalie et Stéphane Steinmetz

27, route d'Orschwihr 68570 SOULTZMATT
contact@renefleck.fr