

# CLOS RIBEAUPIERRE PINOT GRIS 2012



## SOL, VITICULTURE ET VENDANGES

Le vignoble du Clos Ribeaupierre appartenait à la famille seigneuriale de Ribeauvillé. Situées à 300 m d'altitude environ, exposées sud-sud-est, la pente dépasse à certains endroits 40%. Sur ce sol granitique, pauvre et caillouteux, seule la vigne peut y trouver vie et produire de merveilleux petits raisins surmaturés. L'ensemble du Clos a été aménagé en petites terrasses. La vigne est cultivée selon la tradition alsacienne et les traitements respectent le cahier des charges de la viticulture biologique. Les vendanges sont exclusivement manuelles et le pressurage s'effectue dans les 2 heures qui suivent la cueillette (presseur pneumatique).

## VINIFICATION

Après le pressurage, nous effectuons un débouillage statique naturel durant 24 heures. La fermentation, sous contrôle de température, se fera pendant 6 semaines, ou plus, dans des foudres traditionnelles, avec un passage de 9 mois en barriques de chênes neuves. En fin de fermentation, nous procédons au soutirage. Un élevage sur lies fines sera effectué jusqu'à la mise en bouteille qui aura lieu en mai.

## CARACTERISTIQUES

**Œil :** Jolie robe dorée

**Nez :** Tout en finesse, minéral, aux notes légèrement fumées. Notes de miel, herbes séchées et raisins secs.

**Bouche :** une attaque ample révèle un vin gourmand, fruité, au boisé fondu. La bouche est riche tout en gardant de la fraîcheur. La finale est d'une belle intensité.

## CONSERVATION

10 à 15 ans. Température de service 10 à 12°.

## ACCORDS METS ET VINS

Parfait en accompagnement d'un apéritif, d'un foie gras ou d'un dessert.

## ANALYSES

Alcool : 13,9 % vol. - Sucres Résiduels : 40,2 g/L - Acidité Totale : 4,06 g/L

## PALMARÈS

Bettane et Desseuve : 15/20 – RVF : 15,5/20 (coup de cœur) – 1\* Guide Hachette

