

GRAND CRU ALTENBERG DE BERGHEIM PINOT GRIS 2015



SOL, VITICULTURE ET VENDANGES

Sur le ban de la cité médiévale de Bergheim, le vignoble court sur la face sud du mamelon du Grasberg, en pente forte, à une altitude de 220 à 320 mètres. Au cœur du champ de failles de Ribeauvillé, il se compose de sols marno-calcaires rouges très caillouteux, peu profonds et riches en fossiles. 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, les raisins sont vendangés tard, souvent à un moment où la pourriture noble commence à se développer. Le pressurage s'effectue dans les 2 heures qui suivent la cueillette (presseur pneumatique).

VINIFICATION

Après le pressurage, nous effectuons un débourage statique naturel durant 24 heures. La fermentation, sous contrôle de température, se fera pendant 6 semaines, ou plus, dans des foudres. 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 : Belle robe jaune or

Nez : Typique du cépage, son nez est toasté avec des notes miellées et de raisins bien mûrs.

Bouche : Son attaque, souple, offre peu à peu un vin à la bouche fluide et riche, aux arômes toastés. Une jolie matière laisse place à une finale persistante : gourmande et généreuse.

CONSERVATION

3 à 5 ans. Température de service 10 à 12°.

ACCORDS METS ET VINS

Parfait pour vos apéritifs, foie gras ainsi que des fromages corsés. Il sera idéal avec des mets puissants, à texture ferme. Les desserts à base de fruits sont également recommandés.

ANALYSES

Alcool : 13,7 % vol. - Sucres Résiduels : 62,1 g/L - Acidité Totale : 4,8 g/L

PALMARÈS

