

# LIEU-DIT TROTTACKER PINOT GRIS 2016



## SOL, VITICULTURE ET VENDANGES

Ce lieu-dit se situe à l'Est du Grand Cru Osterberg. Les sols sont argileux et caillouteux et reposent sur du calcaire coquillé (Muschelkalk). 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 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

**Ceil :** Belle robe jaune or

**Nez :** Le nez s'ouvre sur des notes fumées et de fruits murs.

**Bouche :** L'attaque est souple. La bouche est riche et très concentrée. La finale est persistante, d'une grande matière, laissant une note suave et gourmande.

## 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.

## ANALYSES

Alcool : 13,4 % vol. - Sucres Résiduels : 43,3 g/L - Acidité Totale : 5,3 g/L

## PALMARÈS

Gilbert et Gaillard : 90/100 – Revue des Vins de France : 90/100

