

PINOT GRIS OPTIMUS 2018 (VIEILLI EN BARRIQUES)



SOL, VITICULTURE ET VENDANGES

Les vignes se situent sur le terroir du lieu-dit Trottacker. Les parcelles sont sélectionnées minutieusement en altitude, là où il fait plus froid. 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. Après le lancement de la fermentation, le vin est passé en barrique (demi-muid) pendant 12 mois ; 1/3 du volume en barrique neuve, 1/3 du volume en barrique de 1 an ; 1/3 du volume en barrique de 2 ans. Après la fermentation, le vin se reposera 6 mois en cuve inox. Une fois le soutirage et la mise en bouteille effectuée, le vin restera de 6 mois à un an en bouteille avant sa commercialisation.

CARACTERISTIQUES

Œil : Couleur or soutenu.

Nez : Nez fin et floral, ouvert sur des notes de noisettes.

Bouche : L'attaque est ample, la bouche est droite et chaleureuse. Le vin est puissant et riche. Les arômes sont intenses, la finale est doucement épicée. Une belle longueur et une belle matière.

CONSERVATION

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

ACCORDS METS ET VINS

Parfait sur des viandes en sauce.

ANALYSES

Alcool : 15,4 % vol. - Sucres Résiduels : 6,7 g/L - Acidité Totale : 4,4 g/L

