

# PINOT GRIS RESERVE 2018



## SOL, VITICULTURE ET VENDANGES

Issu d'un sol argilo-calcaire et de jeunes vignes situées en plaine entre Ribeauvillé et Bergheim, 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 cuves en béton (époxy). 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 :** Couleur jaune claire

**Nez :** Nez légèrement fumé sur des notes de poire et de vanille.

**Bouche :** Une bouche fraîche, ample, ronde et structurée. La finale est très équilibrée.

## CONSERVATION

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

## ACCORDS METS ET VINS

Il accompagne merveilleusement les viandes blanches et rouges telles que rôti de porc ou de veau, canard, gibier ou encore produits tripiers. Parfait avec la cuisine exotique ou les accords sucrés-salés, il fera admirablement écho à une poêlée de girolles, un risotto aux cèpes ou un écrasé de pommes de terre à la truffe. Il sera le compagnon idéal de vos Comtés, Beauforts ou Gruyères.

## ANALYSES

Alcool : 13,9 % vol. - Sucres Résiduels : 17,8 g/L - Acidité Totale : 6,2 g/L

## PALMARÈS

Wine Enthusiast 89 – Decanter 93 – Jancis Robinson 16,5

