PINOT GRIS 2015

« Argiles »

Le cépage : Longtemps appelé Tokay d'Alsace, puis Tokay Pinot Gris, le Pinot Gris est un cépage d'origine bourguignonne. Son caractère gris est lié au caractère génétique de son tissu cellulaire muté à la périphérie des raisins. Voilà comment ce raisin rouge violet donne l'un des plus grands vins blancs d'Alsace, apte à produire les meilleures vendanges tardives ou sélections de grains nobles.

Terroir : argilo-calcaire

Méthodes culturales : certifié Agriculture Biologique – vin bio

Alcool : 13.2 % vol.

Sucres résiduels : 27 grammes

Garde : 10 ans

Vinification : pressurage sur pressoir pneumatique.
Fermentation à basse température. Pas de collage.
Pas de levurage. Pas de sulfites au pressurage.



Dégustation :



Jaune clair, brillant.



Le nez est ouvert sur des notes de fruit à chair jaune (abricot, mangue).



En bouche, l'équilibre est parfait : le sucre ne domine pas.

Conseils de garde : Le vin peut vieillir s'il respecte les trois règles fondamentales de la conservation : pas de lumière (surtout les néons), pas de variation de température (<5°) et humidité constante.

Conseils de dégustation : Génial sur des terrines de poissons ou de gibier, il accompagne merveilleusement les quiches lorraines, les œufs cocotte, mais aussi le saumon, les poissons en sauce, les viandes blanches. A essayer sur le Chaource, le Comté, le Gruyère…