



## **Pinot Gris 2022 Rotenberg - Moelleux / Medium sweet**

### **Cépages :**

Pinot Gris (petits grains)

### **Situation des parcelles :**

Ce vin est produit sur le lieu-dit ROTENBERG de Bergheim qui est un splendide promontoire, une butte marno-calcaire avancée dans la plaine d'Alsace qui offre un magnifique panorama.

Terroir Argilo-calcaire sur roche mère marno-calcaire Oligocène. Sol profond, compact, légèrement alcalin, cailloutis important. Terroir d'exception favorisant la garde des vins.

### **Conduite du vignoble :**

Selon le mode de l'agriculture biologique - contrôlé par ECOCERT - FR-BIO-01.  
Vin biologique.

### **Analyse sensorielle :**

- Robe : Intense, jaune doré, aux reflets orangés.
- Nez : Nez complexe et très intense, chaud et riche. Dominante briochée, beurrée et vanillée. Notes de fruits secs, de figues. Nuances de fruits très murs (coing, banane, pêche, poire, pomme cuite) et de pâte d'amandes. Arômes de fumé, de grillé (amandes, noisettes).
- Bouche : Attaque sur du velours, très souple puis de fraîcheur discrète, acidité faible et élégante, vin volumineux, chaud et capiteux, perception de fruits secs marquée et persistante, bouche très longue, ronde et grasse. Vin gastronomique par excellence.
- Caractéristiques du vin : Vin de volume, gras et ample, aux notes de fruits secs et de brioche chaude.

### **Conseil :**

- Alliance avec les mets : Ce vin gastronomique, de volume et de garde est destiné aux plaisirs de la table sur des plats en sauce et relevés. Quelques exemples : thon en daube, truite en Pinot Gris, émincé de veau à la crème, rognons, poulet marengo, faisan farci et rôti, poêlée chinoise ... Comme tous les Pinot Gris ce vin peut également être servi à l'apéritif ou avec les desserts.
- Température de service : 10-11°
- Garde : 8 ans

