



## **Pinot Gris 2022 Réserve (pour Professionnels et Export) - Sec / Dry**

### **Cépages :**

Pinot Gris (petits grains)

### **Situation des parcelles :**

Parcelles de Rorschwihr et de Bergheim : sols bruns calcaires sur roche mère de calcaire dur et sol argilo-limoneux sur roche mère marno-calcaire. Sol profond, compact, légèrement alcalin.

### **Conduite du vignoble :**

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

### **Analyse sensorielle :**

- Robe : Jaune légèrement cuivré.
- Nez : Intense. De fruits mûrs (poire, coings) et surmûris (figues, pâte d'amande). Notes de tisane (tilleul, verveine). Nuances de viennoiserie et vanillées.
- Bouche : Attaque dense et ample, belle fraîcheur, vin droit. Vin très rémanent sur des notes de fruits mûrs (coing, pêche de vigne), de vanille, de viennoiserie, vin très long.
- Caractéristiques du vin : Vin puissant et frais, aux arômes de vanille, de fruits mûrs.

### **Conseil :**

- Alliance avec les mets : Vin "passe-partout". C'est le seul cépage que l'on peut proposer à la fois en apéritif, avec les plats et les desserts. Pour les repas, il convient admirablement avec les poissons cuisinés (ex : rougets marjolaine, mulot en papillote, filets de Sandre crème et champignons,...). Peut également s'associer avec un grand nombre de viandes (ex : navarin d'agneau, volailles, bouchées à la reine, salades périgourdines...). Pour certains desserts (crumble aux pommes, gâteaux à base d'épices...)
- Température de service : 10-11°
- Garde : 6-8 ans

