



Pinot Gris 2018 Vendanges Tardives - Doux / Sweet

Cépages :

Pinot Gris (petits grains)

Mention Vendanges Tardives :

La richesse en sucres doit être supérieure à 16 % d'alcool potentiel naturel pour le Pinot Gris.

Situation des parcelles :

Parcelles de Rorschwihr sur sols bruns argilo-calcaires avec sous-sols de marnes Oligocène et de calcaire dur. Sols profonds à très bon potentiel viticole. Exposition Est-Sud est, pentes assez fortes. Microclimat très favorable à la surmaturation (zone ventée, sèche, en haut de coteau).

Conduite du vignoble :

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

Analyse sensorielle :

- *Robe* : Belle couleur jaune dorée, voire ambrée, cuivrée. Bel éclat.
- *Nez* : Intense et riche, capiteux et chaud, aux notes de fruits cuits et confis (pruneaux, figes), aux notes de torréfaction et de réglisse. Senteurs riches de coing et de miel, nuances bouillon blanc et notes beurrées discrètes. Belle complexité aromatique.
- *Bouche* : Attaque souple et douce, bouche ample et capiteuse, vin long et puissant. Bouquet riche et long sur des notes de coing, fruits confis et miel.
- *Caractéristiques du vin* : Vin doux, riche et généreux aux notes de fruits confis et de coing. La fraîcheur du cépage reste présente.

Conseil :

- *Alliance avec les mets* : Superbe lors d'apéritifs festifs, ce vin contribuera à sublimer ces moments de réjouissance. Vous émerveillera également avec une Croustade de Ris de veau à la crème, avec un foie gras poêlé aux morilles, avec une fricassée de Noix de saint Jacques au Miel, ...
- *Température de service* : 8-9°
- *Garde* : 10-15 ans

