



Pinot Gris 2023 Héritage - Demi sec / Medium 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.

Vin issu de raisins en biodynamie certifiés Demeter.

Analyse sensorielle :

- - Robe : Jaune, aux reflets dorés.
- Nez : Intense et complexe. Dominante beurrée et vanillée. Notes de fruits secs et de figes. Nuances de fruits murs (poire, coings, pêche et pomme cuite) et surmûris (figes, pâte d'amande). Quelques notes végétatives (tilleul, verveine). Arômes fumés et grillés.
- Bouche : Attaque souple, belle fraîcheur, vin droit. Perception de fruits secs marquée et persistante (amandes, noisettes), de pain chaud, de viennoiserie. NBouche longue, vin de gastronomie par excellence.

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

