



PINOT GRIS WINECK-SCHLOSSBERG 2008

« Vendanges Tardives »

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.

Le Grand Cru : Exposé sud/sud est, le Wineck Schlossberg se situe entre 280 mètres et 400 mètres d'altitude. Le sol est essentiellement composé d'une désagrégation granitique associée à des argiles légères. Les parcelles du domaine plantées sur des pentes dépassant les 40% jouissent d'un ensoleillement optimum et donnent des vins d'une qualité exceptionnelle.

La mention : La mention Vendanges tardives est l'assurance d'un vin d'exception. Il ne s'agit pas d'une mention commerciale mais d'une mention réglementée selon des critères parmi les plus sévères de toutes les AOC Françaises.

Superficie : 25 ares 06 *Méthodes culturales* : culture raisonnée, pas de désherbage chimique

Alcool : 12,5 % vol. *Sucres résiduels* : 66 grammes

Garde : 20 ans

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

Dégustation :



Robe jaune or, limpide



Le nez encore un peu timide s'ouvre sur des notes de sous-bois, de fruits mûrs. Léger fumé, épices.



Notes de fruits confits. Ce vin surprend par son parfait équilibre. L'attaque se fait sur le sucre mais la texture s'affirme sur le fruit. Sa pointe d'acidité relève son élégance. Notes de botrytis. Grande amplitude.

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 : De façon plus insolite, sa puissance et ses nuances automnales (champignon, sous-bois) s'allient aux saveurs intenses des ris de veau, foie ou rognons de veau ainsi qu'aux parfums de tous les plats à base de champignons.

