



PINOT GRIS WINECK-SCHLOSSBERG 2009

« *Sélection de Grains Nobles* »

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 Sélection de Grains Nobles 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.

Méthodes culturales : en conversion à l'Agriculture Biologique.

Alcool : 12,5 % vol. *Sucres résiduels* : 98 grammes

Garde : 20 à 25 ans

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

Dégustation :



Robe jaune dorée, brillant.



Le nez, un peu fumé, est très typique : des fruits confits, du miel.



En bouche, on retrouve une belle complexité. Le sucre reste très aérien, il ne domine pas. Des arômes de pêche, d'abricot confit, une pointe un peu plus minérale.

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 : Généralement consommé à l'apéritif, ce Pinot gris de surmaturation accompagnera également un foie gras ou un dessert à base d'abricot.

