



VINS D'ALSACE



AB
AGRICULTURE BIOLOGIQUE
EN CONVERSION

Pinot Gris Sélection de Grains Nobles 2010 75cl

AOC Alsace, Alsace, France

Une merveille de générosité!

LE MILLÉSIME

Fraîcheur, fruit et baisse sensible des rendements sont les maîtres mots du millésime 2010. Complexe, voire difficile, rarement un millésime aura autant été marqué par les conditions climatiques. Au cours des vendanges, l'optimisme est revenu après le 15 septembre avec l'apparition d'un climat enfin sec et ensoleillé ! Les acidités ont évolué favorablement et les degrés ont grimpé grâce aux faibles charges constatées dans les vignes. Les vins du millésime 2010 sont frais et fruités ce qui les situe dans les caractéristiques communément reconnues aux vins d'Alsace, ce qui est un bon présage pour l'élaboration de vins de garde. Les rendements au domaine sont en baisse d'environ 30 %. Le savoir-faire en cave a été capital (élevage sur lies fines notamment) pour parfaire les équilibres dans les vins et au final nous sommes très satisfaits de la qualité des vins élaborés.

TERROIR

Sol argilo-calcaire.

CÉPAGE

Pinot gris 100%

12.5 % % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: 198.6 g/l

pH: 3.41

Acidité tartrique: 9.5 g/l

SERVICE

Peut se garder 15 à 20 ans. A conserver couché entre 10 à 15°. La température idéale de service se situe entre 8° et 10°.

DÉGUSTATION

Une merveille de générosité et de finesse. Les notes de mirabelles confiturées se mêlent aux arômes de coing et de miel, pour s'épanouir sur une finale fraîche.

A consommer sur un foie gras, une tarte tatin, voir une tarte aux fruits (poire, pommes, abricot).

PRESSE & RÉCOMPENSES

Gault&Millau 16.5/20

"Une merveille de générosité et de finesse. Les notes de mirabelles confiturées se mêlent aux arômes de coing et de miel, pour s'épanouir sur une finale fraîche qui laisse la part belle aux arômes de verveine citron."

Gault&Millau, 01/09/2015





92/100

"Cet onctueux Pinot Gris Sélections de Grains Nobles possède un incroyable bouquet de zestes de citron. Belle pureté en bouche avec une acidité et une salinité persistante, le domaine produit peu de VT ou de SGN mais sait aussi les réussir. Très digeste. 2013-2020"

Robert Parker, Wine Advocate, 01/09/2013



17.5/20

"Belle pureté en bouche, toucher onctueux dans une bouche plaisante par sa salinité, liqueur fondue par une belle acidité équilibrante, le domaine produit peu de VT ou de SGN mais sait aussi les réussir. Très digeste. 2013-2020"

Guide Bettane et Desseauve des vins de France

