

# Sipp Mack

VINS D'ALSACE

## Pinot Gris Sélections de Grains Nobles 2018, 50cl

AOC Alsace, Alsace, France

*Confit, remarquable, rare*



### LE MILLÉSIME

Au cours des cinq premiers mois de l'année 2018, l'Alsace a enregistré l'équivalent d'une année entière de précipitations, favorisant un excellent développement végétatif de la vigne. Malgré quelques orages, l'été caniculaire a permis une maturation parfaite des raisins. Pour la première fois dans l'histoire du domaine, les vendanges ont débuté en août. (27 août). Elles se sont terminées début octobre avec de belles vendanges tardives. Malgré un étalement de la récolte, les conditions de vendanges ont été exceptionnelles, tant en qualité qu'en quantité.

### TERROIR

Sol argilo-calcaire, 300m d'altitude. Sélection de parcelles de vieilles vignes, âgées de plus de 40 ans, provenant des terroirs du Grunspiel et du Haguenau, entre Ribeauvillé et Bergheim. Agriculture biologique.

### VINIFICATION

Vendanges manuelles, pressurage de 5 heures sur pressoir pneumatique avec grappes entières. Fermentation en cuve inox, suivie d'un élevage sur lies fines. Vinification respectueuse du cahier des charges biologique.

### CÉPAGE

Pinot gris 100%

### 11 % VOL.

Contient des sulfites.

### DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: 168 g/l

pH: 3.7

Acidité tartrique: 6.8 g/l

### SERVICE

Conserver couché, à l'abri de la lumière, avec une température homogène entre 10°C et 15°C. Servir frais mais non glacés, idéale entre 8°C et 10°C

### POTENTIEL DE GARDE

10 à 15 ans

### DÉGUSTATION

Nez confit, pâte de fruit, datte. Attaque souple, ample, riche, velouté, sur le sucre, acidulé en final



FR-BIO-01  
Agriculture France

### Sipp Mack - Hunawehr

1 rue des Vosges, 68150 Hunawehr  
Tel. +33 (0)3 89 73 61 88 - contact@sippmack.com  
www.sippmack.com



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



1/1

11L1DF