VINS D'ALSACE

Pinot Gris Grand Cru Rosacker 2014

AOC Alsace Grand Cru, Alsace, France

Un Pinot Gris Grand Cru sec et savoureux !

LE MILLÉSIME
En 2014, un hiver doux et sec a été suivi par de grosses chaleurs au printemps et en été. Les températures clémentes du mois d'Aout ont favorisé le développement de la drosophile Suzukii (moucheron asiatique). Celle-ci s'est attaquée aux Gewurztraminer, Pinot Noir, Muscat d'Alsace rouge et dans une moindre mesure au Pinot Gris. Malgré une perte d'environ 30%, une politique de tri stricte nous a permis de garder la fraicheur des arômes et de très belles acidités.

SITUATION
Le Rosacker est exposé est sud-est à une altitude de 260-330m.

TERROIR
Son sol offre une texture lourde, aérée par quelques éboulis siliceux de grès vosgien.

CÉPAGE
Pinot gris 100%

14.5% % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES
Sucre résiduel: 8.7 g/l
pH: 3.47
Acidité tartrique: 6.9 g/l

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

DÉGUSTATION
Nez sur des notes fumées et florales. Bouche équilibrée avec peu de sucres résiduels. La finale est soutenue par une belle acidité. Ce Pinot Gris s'accordera parfaitement avec les viandes blanches,les poissons à chair ferme et les fromages de caractère.

Sipp Mack - Hunawihr
1 rue des Vosges, 68150 Hunawihr
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.

J84R1F