



Hatschbourg Grand Cru Pinot Gris A.O.C Alsace Grand Cru 2011

❖ Degré d'alcool 14 % alc./vol.

❖ Cépage Pinot Gris

❖ Terroir Calcaire et argilo-calcaire

❖ Vendange Manuelle

❖ Vinification

Pressurage pneumatique direct à basse pression (pressoirs à drains verticaux gage de grande qualité des jus), clarification, contrôle des températures de fermentation, soutirage et élevage sur lies fines pendant 4 mois. Élevage en cuve pendant 5 mois avant mise en bouteille.

❖ Dégustation

Le Pinot gris développe des arômes de fleurs, de fruits secs et de confiture. Il est frais tout en étant corsé et possède de la souplesse.

La robe jaune or intense est brillante et limpide. Un nez puissant et très expressif qui développe des arômes fruités et fumés. L'aération dévoile des notes de miel, de datte et de figues séchées. L'attaque en bouche est franche et racée, avec une belle fraîcheur au palais. La matière très riche et concentrée présente un bel équilibre. Ample, avec beaucoup de gras, ce pinot gris est dominé en fin de bouche par des notes plutôt fruitées et confites. La persistance aromatique est remarquable : le fumé du cépage se mêle harmonieusement aux arômes de pain grillé, au miel ainsi qu'à la quetsche et la mirabelle.

❖ Accords Gourmands

Ce vin corsé est susceptible de remplacer un vin rouge pour les plats de viande, viande froide, pâté de campagne, rôti, gibier, volaille. Somptueux, il est l'accompagnement parfait du foie gras. Il se marie bien également avec les poissons en sauce ou fumés, homards. Il constitue l'accompagnement idéal des champignons et sauces forestières.

❖ Service 10 et 12°C

❖ Conservation

Consommation optimale jusqu'à 10 ans



CONTIENT DES SULFITES