



## Pinot Gris Grand Cru Steinert A.O.C Alsace Grand Cru 2015

❖ Degré d'alcool      alc 13,5% 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.

Belle robe jaune or intense. Brillant, limpide. Le nez déjà très ouvert présente beaucoup de volume. L'ananas, la mirabelle, et des notes fumées se mêlent avec délicatesse. La bouche est ample, riche et bien charpentée: beaucoup de volume, du gras avec une légère pointe d'acidité bienvenue et rafraîchissante, typique du terroir calcaire du Steinert. L'équilibre est subtil et laisse s'exprimer toute la richesse et complexité de ce grand vin. Une finale puissante et soyeuse, d'une amplitude remarquable, marquée par des arômes d'amande. En fait, un vin de très haute expression avec une longueur exceptionnelle.

### ❖ Accords Gourmands

Ce vin corsé est susceptible de remplacer un vin rouge pour les plats de viande, viande froide, pâté de campagne, rôtis, 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 5 ans

