

Pinot Gris Le Clos des Amandiers A.O.C. Alsace 2019



❖ Degré d'alcool alc 13% 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.

Vin d'une belle couleur jaune or. Brillant et limpide.

Un nez très ouvert et très expressif de fruits mûrs : poire, mirabelle. Il développe également de subtiles notes fumées qui lui apportent de la complexité, le tout soutenu par une agréable fraîcheur.

L'attaque en bouche est franche et racée. Ce Pinot gris présente une matière parfaitement équilibrée basée sur une fraîcheur remarquable. Il développe une belle amplitude, du gras et une fin de bouche longue et persistante. Les arômes de fruits jaunes dominent avec une petite touche de fumé et de raisins secs.

C'est un vin élégant et harmonieux

❖ Accords Gourmands

Il accompagne avec bonheur les poissons en sauce ou fumés, les crustacés, les fruits de mer et les viandes blanches (volailles, viande froide).

❖ Service 10 et 12°C

❖ Conservation

Consommation optimale jusqu'à cinq ans



CONTIENT DES SULFITES

Pinot Gris Le Clos des Amandiers
A.O.C. Alsace
2019



Dame nature,
dans son immense générosité, fait pousser des amandiers en Alsace.
Dans l'un de
ces domaines, d'ingénieux vignerons cultivent leurs vignes.

Pfaff

