



## Pinot Gris Réserve 2011

**Appellation** : AOC Alsace

**Taille du vignoble** : 16 hectares

**Situation du vignoble** : Thann (Sud) Haut-Rhin à Kintzheim (Bas-Rhin).

**Terroir** : Argilo-calcaire, granite, schiste, sablonneux.

**Cépage** : 100% Pinot Gris

**Rendement** : 76 hl/ha

**Vinification** : vinification traditionnelle avec fractionnement qualitatif des jus. Fermentation à température contrôlée. Elevage sur lies fines (autolyse des levures) en cuve inox.

**Vieillessement** : Cuves inox

**Longévité** : 4 à 5 ans

**Date des vendanges** : mi-octobre

**Age des vignes** : 30 ans

**Dégustation** : Vin capiteux, opulent, corsé, qui confère des arômes confits, de poires, de pêches et de coing...sans désinvolture. Riche, beau fruité. Parfaitement bien équilibré.

**Mets** : Apéritif, poissons en sauce, viandes blanches et volailles, risotto aux champignons, cuisine exotique.



### **Analyse :**

- **Millésime** : 2011
- **Acidité Totale (AC. TART.)** : 5.19 g/l
- **PH (Acidité en PH+)** : 3.47
- **Sucres résiduels** : 13.2 g/l
- **Titre Alcool. Volum.** : 12.85 %

