



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 %

