



Pinot Gris MAMBOURG GRAND CRU 2010



Appellation : AOC Alsace Grand Cru

Taille du vignoble : 0.75 hectare

Situation du vignoble : Sigolsheim

Terroir : argilo-calcaire

Cépage : 100% Pinot Gris

Rendement : 48 hectolitres/hectare

Vinification : Vinification traditionnelle avec fractionnement des jus. Fermentation à température contrôlée. Elevage sur lies fines entre 8 et 10 mois (autolyse des levures) en cuve inox.

Vieillessement : cuves inox

Longévité : 10 ans et plus

Date des vendanges : fin octobre

Age des vignes : 20 ans

Dégustation : D'un jaune doré clair, ce Pinot Gris Mambourg incarne l'opulence de l'automne ensoleillé en 2010 : au nez élégant et fruité, il rappelle des arômes de coings mûrs et d'ananas, de juteux abricots et de végétal ainsi que de zeste de citron, de noisettes et une touche de fleur de genêt. Au palais ce vin présente une belle d'extraction, une structure droite au dynamisme séduisant aussi ample et aromatique. La fine et mûre rondeur se marie parfaitement avec la vivacité fruitée et tendre. Terminant sur une longue persistance savoureuse, ce vin appartient, peut-être, au meilleur que cette année 2010 a su offrir!

Mets : Pâté de foie de volaille, saumon fumé au raifort et aux oranges, crevettes au beurre d'orange, tartelettes de noix caramélisées, crêpes Suzette accompagnées de sabayon.

Analyses :

- **Millésime** : 2010
- **Acidité Totale (AC. TART.)** : 6.11 g/l
- **PH (Acidité en PH+)** : 3.40
- **Sucres Réducteurs** : 37
- **Titre Alcool. Volum.** : 12,55 % vol.