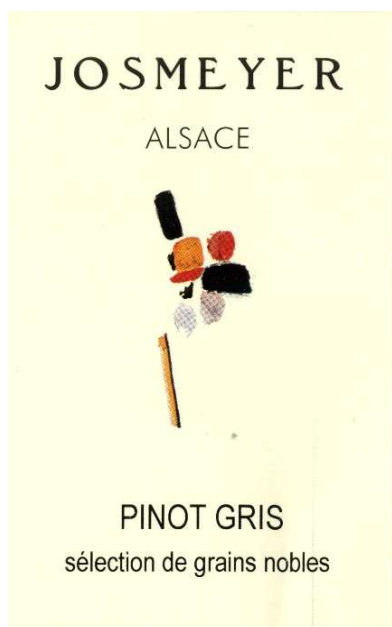




A.O.C ALSACE

PINOT GRIS

Sélection de Grains Nobles



Ce que je sais du Pinot Gris Sélection de Grains Nobles...

Cépage : 100 % Pinot Gris

Age de la vigne : 40 ans

Les Terroirs : Cette Sélection de Grains Nobles est issu d'un tri manuel rigoureux et méticuleux. Elle n'est produite qu'en cas de conditions climatiques exceptionnelles sur les parcelles de Grand Cru Hengst et sur le terroir de Herrenweg de Wintzenheim (alluvions, sables, limons, graves).

Travail du sol : Enherbement un rang sur deux. Labours légers.

Vinification et élevage :

La vendange est 100% manuelle.

Notre approche reste traditionnelle. Les raisins botrytisés sont pressés entiers pendant environ 7 heures dans nos pressoirs pneumatiques. Le débouillage est naturel. La fermentation démarre de façon spontanée avec les levures du milieu dans une cuve inox. Elle est suivie par un élevage sur lies fines avec ajout de soufre, pendant plusieurs mois, jusqu'à la mise en bouteille qui a lieu habituellement au mois de juillet.

Avant la mise en bouteille, le vin est filtré. Il peut être réajusté en soufre, si nécessaire, à ce moment-là.

Commentaires :

Ce très grand vin liquoreux possédant 100 g de sucres restants, avance avec une élégance et une finesse remarquable. L'acidité précise et cristalline de ce millésime emblématique y contribue pour beaucoup.

Des notes d'abricot sec, de miel de châtaigner, de noix grillées et de figues s'épanouissent au nez avec bonheur. La bouche riche, pleine et dense exhale les fruits confits, avec une fraîcheur bienvenue qui prolonge une fin de bouche harmonieuse et puissante.

Accords plats – vins :

Ce vin sera le partenaire privilégié des desserts aux noix, aux fruits secs et marrons, sans oublier les entremets à l'abricot, les galettes frangipanes des rois mages. Après 15 ans, on le dégustera avec un opéra chocolat – café, un dessert au pralin et des macarons chocolat-noisette.

Dégustation :

Température idéale : 12° C

A boire sur 30 - 35 ans.

JOSMEYER – 76 Rue Clemenceau - 68920 Wintzenheim – France

Tel : + 33 3 89 27 91 90 – Email : domaine@josmeyer.com – www.josmeyer.com

Domaine en culture biologique et biodynamique, certifié Ecocert et Biodyvin depuis 2004.