



PINOT GRIS GRAND CRU SCHLOSSBERG

Température de service : **8 à 10°C**

Degré d'alcool : **13,5% Alc.**

Potentiel de garde : **5-8 ans**

Sucres résiduels : **30g/L environ**

Sucrosité :  SEC ————— DOUX

Appellation : **AOC Alsace Grand Cru**

IDENTITÉ

Le Grand Cru Schlossberg est le premier Grand Cru à voir le jour en Alsace. Il s'étend sur un versant exposé plein Sud reliant Kientzheim à Kaysersberg. Il doit sa réputation à la nature géologique de son sol formé de roches granitiques et de sables limoneux.

DÉGUSTATION

Robe jaune or.

Notes fumées et de fruits secs, il s'ouvre sur la pêche jaune avec une petite touche de caramel.

En bouche, le Pinot Gris exprime la quintessence de son terroir avec une belle et ronde amplitude associée à une nette acidité.

ACCORDS METS-VIN

Partenaire idéal de foies gras, poissons en sauce, volailles à la crème.



la magie des terroirs