



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 : 

Appellation : **AOC Alsace Grand Cru**

IDENTITÉ

Le Grand-Cru Schlossberg fut le premier lieu-dit classé « Grand Cru » en Alsace. Il s'étend sur un coteau en terrasses, exposé plein sud, qui surplombe Kientzheim et Kaysersberg. Sa réputation est due à ses terres légères et drainantes, et à son sous-sol formé de roches granitiques dans lesquelles les vignes plongent leurs racines. Les vins qui y sont produits reflètent cette géologie par leur finesse, leur minéralité et leur complexité aromatique.

DÉGUSTATION

Robe jaune or.

Le nez évoque la pêche et la poire, parfums auxquels s'ajoutent une note minérale de fumé et de silex.

En bouche, la sucrosité est discrète et la matière tout en tension. Il y a une très belle longueur en bouche, portée par l'acidité grenue typique du Schlossberg. Un grand vin blanc de garde.

ACCORDS METS-VIN

Il accompagne parfaitement les viandes blanches en sauce, les plats à base de truffes fraîches et les apéritifs.



la magie des terroirs

