Pinot Gris

Vignes

Composition : 100% Pinot Gris

Sol : graves sur Scherwiller (cailloux du cône de déjection de la vallée de Villé, très pauvre/léger, peu d'argile, très réactif) et anciens jardins de la cité médiévale dambachoise (sols riches)

Différents travaux : cépage sensible aux maladies, mérite une grande attention au palissage. Ebourgeonnage et effeuillage manuel de la face nord.

Cave

Assemblage : 100% Pinot Gris

Selon le millésime, il y a plus ou moins de macération et plus ou moins de barriques.

Anecdote : l'équipe cherchait à obtenir un vin sec pour marier à merveille un repas, sans pour autant perdre en fraîcheur.

Dégustation

Visuel : jaune soutenu aux nuances dorées voire orangé si macération

Nez : notes d'amandes, de noisettes, de fruits frais (mirabelle, abricot, datte). emprise d'un long élevage en barriques : lies et notes empyreumatiques.

Bouche : grande ampleur (liée à l'élevage prolongé sur lies). acidité croissante qui confère au vin sa longueur exceptionnelle. grande concentration d'épices qui relève le caractère frais et fruité du vin.

Accord mets et vin : sa grande minéralité lui permet d'être associé aux plats relevés ainsi qu'aux fromages de longs élevages.

Garde : sa salinité et sa fraîcheur lui permettent une garde d'une quinzaine d'années. Anecdote Sa fraicheur et son absence de sucre en réconcilieront plus d'un avec le cépage

Achillée
Pinot gris
Alsace
2016