

PINOT GRIS

« Cuvée des Amoureux »

Cépage : Pinot Gris « petits grains »

Terroir : Plantées sur un flanc de coteau dit « Schlossberg » avec une exposition sud-est, les vignes sont en terrasses par largeur. Elles bénéficient de ce fait d'un ensoleillement constant. Toute la surface du sol est empierrée (granite) ce qui permet, la nuit, de garder la chaleur thermique naturelle. Le raisin se trouve ainsi, tout au long de l'été, en conditions idéales.

Vinification : Les raisins sont cueillis à la main, puis pressés entiers en pressoir pneumatique. Fermentation traditionnelle sous contrôle de température.

Dégustation :

- *Couleur :* Dorée, d'une belle brillance.
- *Au nez :* la finesse et la puissance s'entremêlent pour dévoiler des arômes fumés très caractéristiques du cépage, ainsi que des notes de poires, de noisette et de fleurs fanées.
- *En bouche :* Gras et confit, avec des arômes de noisette et de fruits ; une belle structure et une harmonie parfaite. Une grande persistance.

Nos conseils : Ce vin rond et gras, sera parfait à l'apéritif. Il accompagnera également le foie gras et les desserts. L'amour donné à cette cuvée et le plaisir qu'elle nous rend, laisse libre cours à l'imagination des gourmets.

Température : Servir entre 8 et 10 °C.

Conservation : De 5 à 10 ans.

