

LES PINOTS

Le Pinot Gris Réserve



DÉGUSTATION & ACCORDS METS-VIN

D'une belle robe or brillante, ce vin dévoile un nez délicat de fruits jaunes, comme l'abricot, et de fruits secs. A l'aération, ces senteurs s'expriment encore plus pour nous charmer. La bouche est tout aussi subtile mêlant la souplesse et la fraîcheur des fruits et des épices douces. Il accompagne agréablement une salade de mangue et avocat, des coquelets panés & légumes printaniers, un cheesecake aux fruits jaunes, le fromage comme le comté (max 18 mois), une matelote de poisson.



Photo non contractuelle

MILLÉSIME 2016

Le Millésime 2016 a connu un printemps très humide et doux constituant de bonne réserves hydriques dans les sols. La floraison s'est bien déroulée pour le cépage pinot gris. En juillet et août, l'ensoleillement et les températures élevées, cumulées à quelques épisodes pluvieux bien positionnés, ont entraîné un démarrage rapide et progressif de la maturation des raisins. Les raisins sont rentrés très sains avec un beau potentiel aromatique et une belle structure acide.

DÉGUSTATION

A déguster dès aujourd'hui, ce vin peut se conserver jusqu'à 5 ans.
Température de dégustation : 8-10 °C

RÉCOMPENSES

Médaille d'Or Meilleur Pinot Gris du Monde 2016
Grand Prix du Jury Sacré Meilleur Pinot Gris du Monde 2016

DESCRIPTION TERROIR

Cette cuvée est issue d'une sélection de vendanges 100% manuelles du site d'Orschwihr, de terroirs majoritairement argilo-calcaires (versant ouest du Bollenberg) et gréseux (Bergholtz) orientés est. L'altitude de ce vignoble se situe environ à 200-250m.

VINIFICATION

Ce vin est issu d'un pressurage doux et prolongé pour une extraction progressive de la structure et de l'expression de la matière première, d'une fermentation longue et d'un élevage sur lie de 3 mois.

ANALYSES

Alcool : 12,98 %
Sucres résiduels : 14,5 g
Acidité totale : 3,79 g

ÉCHELLE DE SUCROSITÉ



CONDITIONNEMENT - LOGISTIQUE

600 bouteilles/palette
4 couches de 25 cartons de 6 bouteilles
Gencod bouteille : 3471951511001
Gencod carton : 3471951511063



PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

8,80 € la bouteille

www.lucien-albrecht.com
contact@lucien-albrecht.com

LUCIEN
ALBRECHT
GRANDS VINS D'ALSACE