

Alsace PINOT GRIS

Domaine DUSSOURT

Appellation d'Origine Protégée Alsace Terroir

GRANDE RESERVE

Millésime 2017



Vignoble :

Terroirs : Argilo-loessique de Blienschwiller.
Vendanges le 16 septembre 2017.
Surface : 30 ares

Paramètres analytiques :

Alcool 14,25 % vol.
Acidité totale (Tartrique) 4,80 g/l
Sucre résiduel 3,60 g/l
Type de vin : Sec selon classification EU

Paramètres d'embouteillage :

N° de lot : L19T12017
Quantité de bouteilles : 929
Date d'embouteillage : 14.03.2019

Vinification :

Fermentation et élevage en fût de chêne neuf pendant 18 mois.
Elevage avec mise en suspension des lies pendant l'hiver pour enrichir le vin en gras (bâtonnage mécanique).
Préfiltration en février.

Commentaire :

Visuel : jaune or
Olfactif : un nez fin et complexe où se mêle le caractère vanillé torréfié du bois avec le caractère fumé et noisette du pinot gris
Gustatif : palais ample et gras avec une bonne persistance.
Vin élégant et gastronomique.

Peut se servir :

A l'apéritif
Salade gourmande avec foie gras
Poisson avec sauce au beurre blanc
Avec des viandes blanches, poularde de Bresse
Fromages : Comté affiné 36 mois ou Trappe d'Echourgnac

T° de service :

10 - 12 ° C

Conservation : 10 - 12 ans.