

# Alsace RITTERSBERG Pinot Gris

## Domaine DUSSOURT

Appellation d'Origine Protégée Alsace Terroir

Millésime 2015



<b>Vignoble :</b>	Terroirs : coteau granitique du Rittersberg de Scherwiller. Vendanges le 18 septembre 2015. Surface : 60 ares	
<b>Paramètres analytiques :</b>	Alcool	14,17 % vol.
	Acidité totale (Tartrique)	4,90 g/l
	Sucre résiduel	10,80 g/l
	Type de vin : Demi-sec selon classification EU	
<b>Paramètres d'embouteillage :</b>	N° de lot : L16T3 Quantité de bouteilles : 3 740 Date d'embouteillage : 16.06.2016	
<b>Vinification :</b>	Fermentation et élevage en cuve inox thermorégulée. Elevage avec mise en suspension des lies pendant l'hiver pour enrichir le vin en gras (bâtonnage mécanique). Préfiltration en février.	
<b>Commentaire :</b>	<b>Visuel :</b> jaune clair <b>Olfactif :</b> le vin est complexe sur des notes de fruits secs avec une belle finesse. <b>Gustatif :</b> palais ample et riche, gastronomique, tout en puissance et élégance.	
<b>Peut se servir :</b>	A l'apéritif Salade gourmande avec foie gras Poisson avec sauce au beurre blanc Mets accompagnés de sauce aigre-douce (ex : canard à l'orange) Avec des viandes blanches (dinde aux pruneaux)	
<b>T° de service :</b>	10 - 12 ° C	<b>Conservation :</b> 10 - 12 ans.
<b>Presse / concours :</b>	<b>90 / 100</b> Guide Alsace 2019/2020 James Suckling.com Médaille d'Or Concours Pinot Gris du Monde 2010 (millésime 2008) Guide Dussert – Gerber 2010 Revue des Vins de France – Octobre 2009 (millésime 2008)	