

Alsace PINOT GRIS

Vendanges Tardives

Domaine DUSSOURT

Appellation d'Origine Protégée Alsace

Millésime 2009



Vignoble :	Issu d'un sol argileux – loessique de Blienschwiller. Raisins vendangés manuellement (obligatoire) le 22 octobre 2009 Raisins récoltés à des degrés supérieurs à 15,3 % vol. grâce à des raisins atteints par la pourriture noble (botrytis cinerea)
Paramètres analytiques :	Alcool 12,84 % vol. Acidité totale (Tartrique) 5,30 g/l Sucre résiduel 48,00 g/l Type : Vin doux selon classification UE.
Paramètres d'embouteillage :	N° de lot : L10TVT1 Quantité de bouteilles : 1 425 (750 ml) 590 (500 ml) Date d'embouteillage : 20.04.2010
Vinification :	Pressurage en vendanges entières, en douceur, puis stabulation à froid du jus pendant 24 h. Débourage léger des bourbes lourdes Fermentation lente en cuve inox thermorégulée. Soutirage à l'équilibre après dégustation.
Commentaire :	Visuel : jaune. Olfactif : Belle finesse avec notes surmûries, légèrement fumées Et confites. Gustatif : palais très harmonieux avec des notes de surmaturations. Un vin prometteur pour l'évolution.
Peut se servir :	En apéritif de grande classe Avec un foie gras Avec fromages (Gouda, Comté, Parmesan) En dehors des repas (moment convivial, réception) Après le repas, pour finir en beauté
T° de service :	10 – 12 ° C
Conservation :	10 ans et plus.