

# Alsace PINOT GRIS

## Domaine DUSSOURT

Appellation d'Origine Protégée Alsace

### Réserve

Millésime 2018



**Vignoble :** Terroir granitique de Scherwiller.  
Vendanges le 10 septembre 2018  
Surface : 48 ares

**Paramètres analytiques :**

Alcool	13,34	% vol.
Acidité totale (Tartrique)	5,30	g/l
Sucre résiduel	7,00	g/l

Type de vin : Sec classification EU

**Paramètres d'embouteillage :** N° de lot : L21T418  
Quantité de bouteilles : 3 758  
Date d'embouteillage : 10.09.2021

**Vinification :** Fermentation et élevage en cuve inox thermorégulée.  
Élevage avec mise en suspension des lies pour enrichir le vin en gras (bâtonnage mécanique).  
Préfiltration fin février 2019

**Commentaire :**

**Visuel :** belle couleur jaune doré  
**Olfactif :** nez torréfié avec des notes abricotées et vanillées  
**Gustatif :** Palais structuré avec une belle harmonie sucre-acide.  
Ce Pinot Gris plutôt sec avec peu de sucres résiduels est un superbe vin de gastronomie.

**Peut se servir :**

Volailles ou poissons en sauce, viande blanche  
Plats relevés : escargots, fruits de mer farcis  
Saumon fumé  
Gibier – Terrines de gibier – Pâté de campagne, poêlée de Champignons  
Fromages (Comté, .... Camembert)

**T° de service :** 9 °C

**Conservation :** 8 - 10 ans.