



Pinot GRIS 2015

Vendanges Tardives

Dégustation

Une robe jaune dorée. Disque bien marqué. Un bouquet tout en dentelles, des nuances de fruits exotiques, de pêches jaunes, de pain d'épice.

Une touche minérale.

Une bouche voluptueuse, douce, aux arômes de fraises compotées, d'ananas confits, de mirabelles surmatures.

Une onctuosité immédiatement équilibrée par une belle fraîcheur. Impressionnant par sa grande persistance.

Vin de garde

Aspect Technique

Cépage : Pinot Gris

Sucres résiduels : 82.5 g/l

Alcool : 13,07 %

Acidité : 3.51 g/l en H₂SO₄

Appellation : A.O.C Alsace

Terroir : Sol argileux siliceux calcaire

Exposition : Sud-est. En côteaux. Influence d'un micro-climat.

Superficie : 0.60 ha pour une superficie totale de la propriété de 13 ha

Vendanges : Les Vendanges Tardives proviennent de raisins récoltés manuellement en surmaturité, tard dans la saison. Les grains sont atteints de pourriture noble (*Botrytis Cinerea*). A l'identité du cépage et à son caractère aromatique s'ajoute la puissance due au phénomène de concentration.

Vinification : Pressurage pneumatique lent, débourage statique. Fermentation en cuve thermo régulée. Fermentation alcoolique spontanée obtenue avec les levures indigènes du raisin.

Culture : Méthode Rudolf STEINER. En Biodynamie depuis 1969.



Vins Eugène Meyer

21a Rue de Bergholtz-Zell
68500 BERGHOLTZ
03 89 76 13 87



Garantie DEMETER. Certifié ECOCERT FR-BIO-01.

Accompagnement

Ce vin se déguste avec un foie gras, ou en conclusion d'un repas d'exception.

Température de dégustation : 8 à 10 °