



Vins Eugène Meyer

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



Pinot GRIS 2009

Sélection de Grains Nobles

Dégustation

Une robe jaune dorée, ambrée. Disque bien épais. Le nez dévoile des odeurs de fruits confits, comme le coing, la rhubarbe, de compote de pêche jaune., avec des notes épicées.

La bouche est grasse, riche, ,liquoreuse, les notes sont complexes : du miel, des abricots, des toast, des fruits confits. De la longueur...

Vin de garde

Aspect Technique

Cépage : Pinot Gris

Sucres résiduels : 104,9 g/l

Alcool : 13,27 %

Acidité : 5,80 g/l en A.T

Appellation : A.O.C Alsace

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

Terroir : Sol argilieux siliceux calcaire

Superficie : 0,20 ha pour une superficie totale de la propriété de 13 ha

Vendanges : Les Sélections de Grains Nobles sont obtenues par tries successives de grains atteints de pourriture noble (botritys cinérea). L'identité est plus discrète vu la concentration, au bénéfice d'une puissance, d'une complexité et d'une longueur en bouche exceptionnelle.

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. Garantie DEMETER. Certifié ECOCERT FR-BIO-01.

Accompagnement

Ce vin se déguste seul ou en somptueuse conclusion d'un repas.

Température de dégustation : 8 à 10 °