



## **PINOT GRIS 2011 GRAND CRU VORBOURG**

Alcool : 12,6 %

Acidité : 6,5 g/l AT

Sucre résiduel : 46,5 g/l

Sulfites totaux : 60 mg/l (UE : 210 mg/l autorisés)

### **Terroir**

Le Vorbourg est exposé sud-sud-est et comme son nom l'indique, se trouve " avant " le château (Isenbourg) de Rouffach. Son sol marno-calcaire s'établit sur des conglomérats à galets de grès et de calcaire oolithique largement recouverts en aval d'une couche superficielle de loess (limon très fin, jaune pâle, dépôt de l'époque glaciaire quaternaire apporté par les vents).

### **Particularité d'élevage**

Maturation sur lies fines en vieux foudres de chêne pendant 11 mois. Unique ajout de sulfite à la mise en bouteilles en août 2012.

### **Dégustation**

Robe jaune brillante - nez envoûtant de fleurs blanches, de fruits jaunes, de fraise cuite, de lavande, de vanille, de noix de coco, avec des touches fumées - un équilibre très frais au palais pour une récolte en surmaturation - saveurs de pêches blanches, de miel d'acacia, d'angélique confite et de mirabelle - longue finale fraîche et tendre aux notes de minéralité calcaire.

Température conseillée : 10°C

### **Accompagnement**

Viandes blanches à la crème, terrines de foie, foie gras, cuisine sucrée-salée