



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