



PINOT GRIS 2013 GRAND CRU VORBOURG

Alcool : 14,1 %

Acidité : 5,8 g/l AT

Sucre résiduel : 6,0 g/l

Vin Nature - Sulfites totaux : 14 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 foudre de chêne pendant 11 mois. Unique ajout de sulfite à la mise en bouteilles en septembre 2014.

Dégustation

Robe jaune brillant - arômes complexes de melon mûr, d'abricot, de nougat, de noisette et de bourgeon de sapin, avec des touches toastées -vin ample, frais, sec, sans lourdeur, au toucher tendre - saveurs de fruits secs (amandes grillées), de fougère et de coriandre, avec des notes beurrées et des amers délicats - longue finale de pomelos et de pierre calcaire.

Température conseillée : 10°C

Accompagnement

Cakes salés à la tapenade, poissons fumés, crustacés, viandes blanches relevées, tomes de chèvre et brebis