



## **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