



## **PINOT GRIS - GRAND CRU VORBOURG**

**Millésime : 2009**

Alcool : 14.2%  
Acidité : 7.3 g/l at  
Sucre résiduel : 23.4 g/l

### **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).

### **Dégustation**

Robe jaune - arômes intenses de fruits jaunes, de tabac blond, de pralin, de poivre et de brioche, avec des touches fumées - bouche ample et dense à la fine fraîcheur, aux saveurs de confit de coing, pêche jaune, caramel blond et cailloux calcaire - longue finale tendre et fumée, avec des notes de brioche et de pierre calcaire.

Température conseillée : 10°C

### **Accompagnement**

Viandes blanches, recettes sucrées-salées, foie gras