

PINOT GRIS SÉLECTION DE GRAINS NOBLES



JOSEPH CATTIN



Véritable chef d'œuvre gastronomique, le Pinot Gris Sélection de Grains Nobles, est issu de raisins surmaturés, atteints de pourriture noble (*botrytis cinerea*) qui intensifie et sublime ses arômes. Son caractère moelleux aux arômes de fruits confits est relevé par une vive minéralité: l'équilibre parfait qui promet un pur moment de volupté.

Appellation AOC Alsace mention
Sélection de Grains
Nobles

Cépage Pinot Gris

Sol Argilo-calcaire

Récolte Manuelle

Garde 10 à 20 ans, voire
plus selon le
millésime

Culture

Rendement limité. Taille Guyot simple. Vignes plantées en coteaux dans un sol argilo-calcaire, profond et bien drainé. En moyenne 6 500 pieds par ha. Le mode de conduite du vignoble suit les principes de la culture raisonnée afin de préserver la richesse du terroir et de garantir une récolte de qualité optimale.

Vinification

Un vieillissement en cave de plusieurs années avant la commercialisation est nécessaire afin d'intégrer la richesse aromatique de ce grand vin gastronomique.

Dégustation

Œil: jaune or intense.

Nez: légèrement fumé avec une prédominance de fruits confits, d'amande et de miel.

Bouche: Une rondeur extraordinaire caractérise ce vin. Soyeux et onctueux, légèrement fumé et mielleux; ce vin dévoile une matière complexe en bouche: ananas confit, miel et pain grillé. Très belle longueur en bouche.

Service

Compagnon des grands événements, le Pinot Gris Sélection de Grains Nobles honorera vos convives autour d'un foie gras, de pâtisseries fines ainsi que de grands chocolats. Ce nectar pur pourra également s'apprécier seul.

Température de service: 8-10°C.