



JOSEPH CATTIN

PINOT GRIS



Le Pinot Gris Joseph Cattin jouit d'une complexité aromatique exceptionnelle. Epicé, aux arômes fumés, il accompagne admirablement bien les plats aux saveurs prononcées: gibiers, gambas, cuisine exotique... Traditionnellement en Alsace, on l'associe au fameux Baeckeoffe.

Appellation	AOC Alsace
Cépage	Pinot Gris
Sol	Argilo-calcaire
Garde	A consommer dans les 4 ans

Culture

Rendements limités. Taille en Guyot. En moyenne 5 500 pieds par ha. Le mode de conduite suit les principes de la culture raisonnée afin de préserver la richesse du terroir et de garantir une récolte de qualité optimale.

Vinification

Pressurage lent des baies de raisins. Sélection minutieuse des jus. Fermentation entre 18 et 22°C.

Dégustation

Œil: jaune or brillant. Robe limpide.
Nez: légèrement fumé. Notes de fruits secs (abricots), miel et pain d'épices.
Bouche: charpenté, rond et long en bouche. Arômes de sous-bois, légèrement fumé.

Service

Délicieux à l'apéritif, le Pinot Gris s'associe à merveille aux volailles et viandes blanches. Il accompagne parfaitement les plats aux saveurs prononcées tels que les gibiers, rôtis, gambas ainsi que le foie-gras. En Alsace, il se déguste traditionnellement avec le Baeckeoffe.

Température de service: 8-10°C.