



JOSEPH CATTIN

PINOT GRIS
VENDANGES TARDIVES



Dans les années exceptionnelles, les raisins des meilleures parcelles des vignobles Joseph Cattin sont récoltés en surmaturité, plusieurs semaines après le début des vendanges officielles. L'exubérance aromatique et l'exaltation des saveurs obtenues grâce à la concentration et au développement de pourriture noble caractérisent ce vin d'exception.

Appellation AOC Alsace mention Vendanges Tardives

Cépage Pinot Gris

Sol Marno-calcaire

Récolte Manuelle

Garde 15 ans minimum

Culture

Rendements limités. Coteaux marno-calcaires exposés sud-est. Sol lourd, profond et bien drainé. Taille en Guyot. En moyenne 5 500 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: or intense.

Nez: légèrement fumé, notes de fruits jaunes bien mûrs (coing, abricot..).

Bouche: légèrement fumé, miel, fruits compotés. Corps moelleux, puissant, d'une belle longueur.

Service

Le Pinot Gris Vendanges Tardives peut se déguster seul ou en accompagnement de foies-gras, fromages corsés et desserts.

Température de service: 8-10°C.