

• SOPHIE SCHAAL •

ALSACE - PINOT GRIS

"Loin du stéréotype du Pinot Grigio italien, ce Pinot Gris est plus intense, complexe et corsé. Je suis une grande fan de "Jamon" espagnol, et je trouve qu'il s'accorde à merveille avec ce vin."

A.O.C. ALSACE

VIGNOBLE : L'argile est le terroir essentiel de ce vin. Les Pinot Gris de ces vignes ont une structure charpentée et des tanins élégants, même s'il s'agit d'un vin blanc !

CAVE : Les raisins sont cueillis à la main avant d'être pressés en grappes entières. Après un pressurage long et doux, le jus est transféré en cuve pour un débouillage statique. La fermentation naturelle peut durer jusqu'à trois mois, elle est ensuite suivie de quelques mois de vieillissement en cuve.

DÉGUSTATION

VISUEL: Jaune paille, pâle d'une belle brillance.

NEZ : Arômes relevés de poire, d'épices et de cannelle.

BOUCHE : Fraîche et vive avec une texture ronde et une fine trame acide. La bouche allie à merveille les saveurs de poires, de coings et de nuances épicées de cannelle et de clou de girofle.

METS & VINS

La douce acidité et le fruité marqué d'un pinot gris bien équilibré accompagneront parfaitement le rôti de porc avec une sauce aux poires compotées, ou s'accorderont avec des pâtes crémeuses, des volailles et des fruits de mer.

