



# Pinot Gris Sommerberg AOC Grand Cru Alsace 2019

75 cl

Coup de coeur !

---

## Vinification du Pinot Gris Grand Cru Sommerberg

La vendange est exclusivement faite à la main. Les raisins sont délicatement pressés et la clarification des jus se fait naturellement à basse température. Les fermentations sont lentes et l'élevage sur lies fines de 9 mois minimum, confère au vin le gras, l'expression intense et complexe des plus Grands Vins Blancs de ce monde.

## Description du Pinot Gris Grand Cru Sommerberg

Un nez discret qui développe une grande complexité aromatique avec des notes fumées et de broussailles, associées à des fruits secs, abricot et miel. Ce Grand Cru est souple en bouche avec une douce opulence.

## Aspect technique du Pinot Gris Grand Cru Sommerberg

Cépage : Pinot Gris  
Consommez entre 8° et 10°C  
Sucrosité : 49 g/l  
Alcool : 13°

## Situation géographique et sol

Grand Cru Sommerberg entre Niedermoschwihr et Katzenthal. Sol granitique et orientation plein sud à 400m d'altitude.

Potentiel de garde : 5 à 7 ans.