



# Pinot Gris Vieilli en Fût de Chêne AOC Alsace 2019

75 cl

---

## Vinification du Pinot Gris Fût de Chêne

Après la sélection de parcelles essentiellement argilo calcaires, les raisins ont été pressés sans macération. Un travail rigoureux de clarification des jus a permis une fermentation lente et maîtrisée de 8 semaines. Le vin est ensuite laissé sur ses lies pendant 3 mois, afin d'acquérir un maximum de corps et de complexité. Après ce temps, le vin a été filtré puis logé dans des foudres de chêne de 5000 litres, pour y rester durant presque 2 ans. Les lents échanges entre le chêne et le vin auront conféré à ce dernier toute la belle complexité qu'il nous offre aujourd'hui.

## Description du Pinot Gris Fût de Chêne

Belle robe jaune pâle aux fins reflets argentés. Le nez nous dévoile rapidement toute sa complexité. D'abord sur des notes de fruits à chair blanche tels que la poire et s'ensuite apparaissent du coing frais et de la vanille. La bouche, toute en délicatesse, est sur un équilibre presque sec. On y retrouve toute la complexité du nez, avec notamment les fruits à chair blanche et la vanille. La finale est longue et soyeuse, dominée par une pointe fumée très typique.

A déguster avec viandes blanches et poissons, notamment sur des préparations épicées ou bien relevées.

## Aspect technique du Pinot Gris Fût de Chêne

Cépage : Pinot Gris  
Consommez entre 10° et 12°C  
Sucrosité : 2 g/l  
Alcool : 13,5°

## Situation géographique et sol

Mosaïque de sols et de sous-sols autour de la cave d'Ingersheim.

Potentiel de garde : 2 à 3 ans.