

LES GRANDS CRUS

Le Pinot Gris Grand Cru Pfingstberg

INFORMATION GENERALE

Les Grands Crus d'Alsace, sont des vins intimement liés à des micro-terroirs d'exception. A cela s'ajoute des règles de production pointues, les plus strictes du vignoble, permettant ainsi d'offrir des vins de grandes qualités et typicités.

Les vins issus du Grand Cru Pfingstberg dévoilent une sensation aérienne et une grande droiture d'expression. Leur fraîcheur structurante leur donne une ardeur très significative.



Photo non contractuelle

MILLÉSIME 2012

Bon millésime relativement homogène. Beaux départs des cycles végétatifs grâce à un printemps bien ensoleillé. Les rendements furent plus faibles mais la concentration au rendez-vous !

DÉGUSTATION

Nez élégant aux notes de fruits jaunes empyreumatiques. Attaque souple, ample dévoilant ainsi une belle complexité.

Les arômes délicats du Pinot Gris Pfingstberg accompagne à merveille les mets épicés, canard au miel, foie gras poêlé, carré d'agneau et Bredala.

Température de service: 9– 12° C°

À déguster dès aujourd'hui, il atteindra sa maturité d'ici 3 à 5 ans.

RECOMPENSES

Médaille Argent Mundus Vini

DESCRIPTION TERROIR

Majoritairement calcaires

VINIFICATION

Rendements faibles, parcelles sélectionnées, suivies et principalement plantées de vieilles vignes. Pour ces vins nous privilégions l'expression du terroir avec tous les paramètres qui influencent ses arômes, sa composition et ses goûts typiques. Les Grands Crus se bonifient ensuite en bouteille avant d'être commercialisés. L'expression du terroir s'affine au fur et à mesure des années.

ANALYSE

Alcool : 13% alc./vol.

Sucres résiduels : 24,3 g

Acidité totale : 3,36 g

ÉCHELLE DE SUCROSITE



www.lucien-albrecht.com
contact@lucien-albrecht.com



LUCIEN
ALBRECHT
GRANDS VINS D'ALSACE