

LES GRANDS CRUS

Le Pinot Gris Grand Cru Pfingstberg

INFORMATION GÉNÉRALE

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.

RÉCOMPENSES

Médaille Argent Mundus Vini 2017



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.

MILLÉSIME 2015

Marqué par la chaleur et des épisodes de sécheresse. Cependant, des précipitations au mois d'août ont permis de relancer la maturation des baies, pour arriver en septembre à une belle récolte, saine, avec des taux de sucre assez forts et des degrés d'acidité un peu faibles, mais une belle intensité aromatique.

DÉGUSTATION

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

Température de service: 8-10° C

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

ACCORDS METS-VIN

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

ANALYSE

Alcool : 13,67 % alc./vol.

Sucres résiduels : 18,56g

Acidité totale : 4,36g

ÉCHELLE DE SUCROSITE



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



LUCIEN
ALBRECHT
GRANDS VINS D'ALSACE