

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.



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 2017

Même si les rendements étaient les plus bas depuis 30 ans, les bonnes conditions climatiques ont contribué à une très belle qualité en 2017 : de bons niveaux d'acidités, une belle balance aromatique et une belle maturité. 2017 sera comparable au plus grands millésimes.

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% alc./vol.

Sucres résiduels : 24,3g/L

Acidité totale : 3,36g/L

ÉCHELLE DE SUCROSITE



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



LUCIEN
ALBRECHT
GRANDS VINS D'ALSACE