

LES CEPAGES

Le Pinot Gris Réserve

INFORMATION GÉNÉRALE

Le Pinot Gris est un cépage à peau grise et fruit blanc. Il produit des vins structurés, ronds, aux opulentes notes fumées.



VINIFICATION

- Vendanges 100% manuelles
- Pressurage doux et prolongé
- Fermentation longue
- Elevage sur lie de 3 mois

MILLÉSIME 2019

Des précipitations régulières au printemps favorisent le démarrage progressif de la végétation dès la mi-avril. La sécheresse de juillet n'occasionne aucun dommage sur les grappes, protégées par le feuillage dense produit au printemps. Les précipitations abondantes début août et la quantité modérée de fruits hâtent la récolte dès début septembre. De petites grappes, à l'aromatique concentrée et peu de jus, produisent des vins aux très belles acidités et à la richesse en sucre idéale. Un grand millésime à comparer à 2017 et 2010.

DÉGUSTATION

D'une belle robe or brillante, ce vin dévoile un nez délicat de fruits jaunes, comme l'abricot, et de fruits secs et des notes grillées délicatement fumées. A l'aération, ces senteurs s'expriment encore plus pour nous charmer. La bouche est tout aussi subtile mêlant la souplesse et la fraîcheur des fruits et des épices douces.

A déguster dès aujourd'hui, ce vin peut se conserver jusqu'à 5 ans.
Température de dégustation : 8-10°C

ACCORDS METS-VIN

Il accompagne agréablement une salade de mangue et avocat, des coquelets panés & légumes printaniers, un cheesecake aux fruits jaunes, le fromage comme le comté (max. 18 mois) ou une matelote de poisson.

ANALYSES

Alcool : 13,50 % alc./vol.
Sucres résiduels : 9,50 g/L
Acidité totale : 3,64 g/L



ÉCHELLE DE SUCROSITÉ

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



LUCIEN
ALBRECHT
GRANDS VINS D'ALSACE