



Pinot Gris Grand Cru Mambourg 2018

75 cl

Situation géographique et sol

L' AOC Alsace Grand Cru Mambourg domine le coteau de Sigolsheim et couvre 61.85 ha, exposé plein sud il profite d'un ensoleillement optimal. Son sol de nature marno-calcaire donne des vins très typés de longue garde.

Vinification du Pinot Gris Grand Cru Mambourg

La vendange est exclusivement faite à la main. Les raisins sont délicatement pressés et la clarification des jus se fait naturellement à basse température. Les fermentations sont lentes et l'élevage sur lies fines de 9 mois minimum, confère au vin le gras, l'expression intense et complexe des plus Grands Vins Blancs de ce monde.

Description du Pinot Gris Grand Cru Mambourg

Ce pinot gris possède une belle robe jaune soutenue. Le nez encore discret développe une grande complexité aromatique associant les notes fumées et de sous-bois à celles évoquant les fruits secs, l'abricot et le miel. Au palais, il présente beaucoup d'étoffe et une admirable rondeur allant jusqu'à une opulence moelleuse. Du fait de son équilibre entre matière et fraîcheur il sublime les accords sucrés/salés. Il sera superbe sur des foies gras, frais, poêlés ou mi-cuits. À savourer aussi avec un Risotto aux cèpes.

Aspect technique du Pinot Gris Grand Cru Mambourg

Cépage : Pinot Gris
Consommez entre 8° et 10°C
Sucrosité : 37,10 g/l
Alcool : 12,8°

Potentiel de garde : 7 à 10 ans