



Géolocalisation

Les raisins qui composent le Pinot Gris Tradition sont récoltés sur les vignes de Saint-Hippolyte, Orschwiller, Kintzheim et Châtenois. Les viticulteurs de ces quatre communes ont créé en 1988, la confrérie du Haut-Koenigsbourg. Elle est le fruit d'une réflexion qui vise à promouvoir le vignoble des Coteaux du Haut-Koenigsbourg. Le Pinot Gris Tradition peut ainsi être identifié par la marque collective « Terroir du Haut-Koenigsbourg ».

Élaboration

Les vendanges s'effectuent au deux tiers manuellement et au tiers mécaniquement. Le raisin est mis par gravité dans un pressoir pneumatique. Le jus subit un débordage statique à froid. La fermentation se fait dans des cuves thermo-régulées et dure environ trois semaines. Le vin est par la suite élevé environ huit mois dans les cuves en inox.

Dégustation

La robe est doré clair aux reflets dorés. Le nez discret sur des notes d'abricot et de pêche fraîchement cueillis. Après aération, de subtiles notes de sous-bois se dégagent. L'attaque est vive mais agréable évoluant sur une volupté propre au pinot gris. Les arômes de fruits jaunes prennent le palet puis laissent place aux délicats et subtils arômes de sous-bois.

Accords mets et vins

Ce pinot gris s'accordera avec la volaille grillée ou en sauce. Grâce à ses arômes subtils de sous-bois, il se mariera parfaitement avec un filet mignon de porc fumé ou glacé à l'éradle.

Température de service : 8 – 10 °C

Pinot Gris Tradition



Acidité sulfurique :
3,27 g/L

Acidité tartrique :
5,01 g/L

Titre alcoométrique :
14,44 %/VOL

PH : 3,42

Sucre résiduels : 15,4 g/L

Type de sol :
Argilo-limoneux