



DOMAINES SCHLUMBERGER  
depuis 1810

# PINOT GRIS GRAND CRU KESSLER 2008

## DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **13,20°**  
- Acidité : **5,43 grs/l**

- Sucres résiduels : **26,7 grs/l**  
- Appellation : AOC Alsace Grand Cru

## HISTORIQUE

Mentionné dès l'an 1394, le Kessler est commercialisé sous son nom propre depuis 1830.

## SITUATION

Le Kessler établi sur un terroir gréseux dessine en son centre un vallon globalement exposé est, sud-est qui l'abrite des vents du nord et des courants d'air froid amenés par la vallée de Guebwiller.

## VINIFICATION

Récolte manuelle le 8 octobre 2008. Pressurage en raisin entier, débouillage statique. Fermentation en foudre thermorégulée de 1 à 4 mois. Elevage sur lies fines pendant 8 mois. Mise en bouteilles le 8 mars 2011.

## DEGUSTATION

*Fiche élaborée par M. Romain Iltis « Meilleur Sommelier de France 2012 »*

La robe est jaune clair aux reflets or blanc. Le disque est moyennement épais et brillant. Le vin nous montre un aspect légèrement huileux, signe d'une belle concentration.

La première approche olfactive est élégante, marquée par les fruits exotiques comme la mangue et l'ananas ainsi qu'une sensation d'eau de vie de fruits à noyau telle la mirabelle.

A l'aération, le nez confirme les senteurs exotiques de mangues cuites, complété par une touche d'anis vert, procurant de la fraîcheur. Le nez confirme une belle maturité des arômes du raisin.

En bouche, l'attaque est nette et digeste. Le milieu de bouche s'articule autour d'une fraîcheur présente et droite, enrobée d'une légère douceur très bien intégrée. Les fruits exotiques se confirment, dominés par l'ananas, complété d'une subtile touche d'herbe tel le basilic frais. La fin de bouche est digeste et tonique, de 5 à 6 caudalies sur une finale épicée, le poivre blanc. La bouche est plaisante, marquée par l'exotisme de ses arômes et dotée d'une vraie fraîcheur.

## GASTRONOMIE

Accords : viandes blanches, poissons de mer aux légumes confits. Température de service 12°.

