



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

PINOT GRIS LES PRINCES ABBES 2012



DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **13,57°**
- Acidité : **3,62 grs/l**

- Sucres résiduels : **8,3grs/l**
- Appellation : AOC Alsace

HISTORIQUE

Dénoté à l'origine Tokay d'Alsace, puis Tokay Pinot Gris, ce cépage n'a pas de parenté avec le Tokaj hongrois issu, lui, du cépage Furmint. C'est en réalité un pinot d'origine bourguignonne connu en Alsace depuis le 17^{ème} siècle. La dénomination Pinot Gris est généralisée depuis 2007.

SITUATION

Produit essentiellement sur le lieu-dit Schimberg situé dans la vallée de Guebwiller, sur un sous sol volcanique, notre Pinot Gris bénéficie d'une exposition plein sud.

VINIFICATION

Pressurage pneumatique lent, débordage statique. Fermentation en foudre thermorégulé de 1 à 4 mois. Elevage sur lies de 6 à 8 mois.

DEGUSTATION

D'une robe jaune or avec quelques reflets verts ce Pinot Gris offre un bouquet de fruits murs, de fruits compotés toute en harmonie avec des notes d'abricot et de miel de fleur.

En bouche le vin est tendre, fondu, charnu avec une très légère rondeur. La fin de bouche est vineuse et fraîche toute en équilibre et en pureté.

Un vin qui se déguste déjà bien à apprécier de suite et dans les 4 à 5 ans.

GASTRONOMIE

A associer sur des terrines et pâté de viande, volaille. Température de service 12°.

