

Domaine Sipp-Mack, Alsace, France
Pinot Gris Grand Cru Rosacker 2016
AOP Alsace Pinot Gris Grand Cru



Informations

Couleur : blanc
Taux alcool : 13,5%
Conditionnement : 0,75 cl
Sucres résiduels: 11 gr / l



Cépages

100 % Pinot Gris



Terroir

Localisation : Hunawehr
Type de sol: marno-calcaire, aéré par quelques éboulis siliceux de grès vosgien
Spécificités : exposition sud – sud est , altitude de 300m



Viticulture

Agriculture Biologique certifiée par ECOCERT
Rendement à l'ha : 45 Hl/ Ha



Vinification

Pour assurer une récolte de qualité, les raisins sont récoltés exclusivement à la main et triés à même la vigne, grâce à une équipe d'une trentaine de vendangeurs, fidèles et motivés.

Arrivées au chai, les grappes entières sont pressées délicatement durant 6h dans des pressoirs pneumatiques pour préserver au maximum les arômes et la complexité du cépage.

Un système de thermo régulation permet au jus de fermenter doucement durant l'hiver. Nos vins sont ensuite élevés sur lies fines en cuve inox jusqu'à leurs mis en bouteille en août.

Ce Grand Cru vieillira encore 1 ou 2 ans en bouteille avant sa mise en vente.



Service

8° à 10°C



Garde

10 à 15 ans
A conserver couché entre 10° et 15°C



Accord

Accord parfait avec les viandes blanches, les poissons à chair ferme et les fromages de caractère



Dégustation

Ce Grand Cru présente des notes fraîches de mangue et de pêche, rehaussées par une sensation douce dominant le palais. En bouche, ce vin révèle une belle minéralité ainsi qu'une grande finesse aromatique. La finale est longue grâce à une acidité vive et élégante qui fait de ce Pinot Gris un vin parfaitement équilibré.

LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE