

Domaine Loberger, Alsace, France
Pinot Gris Grand Cru Saering 2017
AOC Alsace Pinot Gris Grand Cru



Informations

Couleur : Blanc
Taux alcool : 13,5%
Conditionnement : 0,75 cl
Vin tranquille moelleux -sucre résiduel 35,2 g



Cépages

100 % Pinot Gris



Terroir

Le grand Cru Saering (qui signifie « l'anneau de mer ») est l'un des 51 Grands Crus Alsacien. Sur ce Grand Cru, nous possédons l'exclusivité du cépage Pinot Gris. Voisin du Kitterlé, le Saering se tourne lui vers l'Est à une altitude variant de 280 mètres.

Le terroir révèle un sous-sol calcaire pouvant occasionnellement affleurer. Le sol présente, dans son ensemble, une texture assez lourde, marno-sableuse, abondamment pourvue de cailloutis.

Type de sol : marno-calcaire



Viticulture

Agriculture biologique suivant les principes de l'agriculture biodynamique (certifié par Demeter et Biodyvin).

La vigne n'est pas exploitée, elle est accompagnée et renforcée par des préparations à base de plante (osier, prêle, camomille, ortie) et de compost. Le travail manuel remplace la chimie : la vigne ne connaît aucun intrants chimiques ou produits de synthèse. Les rendements sont volontairement limités. Les vendanges sont intégralement manuelles et le tri est effectué à la vigne.



Vinification

Comme à la vigne, aucuns intrants ou produits de synthèse n'est utilisés dans l'élaboration des vins. La fermentation s'effectue par le biais des levures indigènes présentent naturellement sur le raisin. Après fermentation, ce vin est élevé entre 9 et 12 mois sur ses lies fines, puis il est soutiré, filtré et mis en bouteille.



Service

8 à 10°C



Garde

15 à 20 ans



Accord

Ce Pinot Gris moelleux s'accordera idéalement avec des desserts au chocolat noir ou simplement en apéritif. Osez-le également sur un gigot d'agneau ou un tajine aux abricots.



Dégustation

La robe est dorée. Le nez s'ouvre sur des arômes de fruits à chair jaune comme la pêche et l'abricot, accompagnés d'une touche d'amande. Le vin est puissant, charnu et gras, équilibré par une acidité fine. L'amande persiste et la finale est salivante.

LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE