

Domaine Loberger, Alsace, France

Pinot Gris SGN 2015

AOC Alsace Pinot Gris Sélection de Grains Nobles



Informations

Couleur : Blanc
Taux alcool : 13,5%
Conditionnement : 0,75 cl
Vin tranquille liquoreux – sucre résiduel 107,8 g



Cépages

100 % Pinot Gris



Terroir

La parcelle travaillée pour l'élaboration de cette sélection de Grains Nobles est située sur le Grand Cru Saering. Il faut une météo idéale et un millésime prometteur pour espérer produire une sélection de grains nobles. Ainsi, au domaine les SGN ne sont produites que tous les 4-5 ans. Cette parcelle de Pinot Gris se situe sur un haut plateau qui permet une aération des rangs de vigne facilitant l'installation de la pourriture noble.

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 sélections de grains nobles sont vendangées plus tard dans la saison, lorsqu'un champignon appelé le « botrytis » aura exécuté son rôle de développement de la pourriture noble. Les rendements sont très faibles et la quantité de jus extraite des quelques grains récoltés est modeste mais d'une sublime intensité.



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. Il patientera ensuite 2 à 3 en cave afin d'être commercialisé à son épanouissement total.



Service

8 à 10°C



Garde

25 ans et plus



Accord

Ce vin est tout simplement un vin de plaisir à déguster en bonne compagnie et lors d'une belle occasion.



Dégustation

Ce vin d'exception à la robe éclatante propose un nez de fruits confits et de miel. Puis, la bouche est bavarde : miel, écorce d'orange, bergamote, noisette grillées, abricots secs... plusieurs parfums se rencontrent. La finale quant à elle est persistante et la texture veloutée.

LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE