

Domaine Loberger, Alsace, France

Pinot Gris Weingarten 2016

AOC Alsace Pinot Gris



Informations

Couleur : Blanc
Taux alcool : 13,5%
Conditionnement : 0,75 cl
Vin tranquille sec - sucre résiduel 4,3 g/l



Cépages

100 % Pinot Gris



Terroir

Le « Weingarten » (qui signifie « le jardin du vin ») est un lieu-dit situé entre le petit village de Bergholtz et Guebwiller et sur lequel la famille travaille la vigne depuis plusieurs générations. Les vins sont amples, généreux et expressifs.

Exposition : Sud-Sud Est / Altitude : 290 mètres

Type de sol : argilo-gréseux



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 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, lorsque le vin est « prêt », il est soutiré, filtré et mis en bouteille.



Service

8 à 10°C



Garde

8 à 10 ans



Accord

Ce Pinot Gris de gastronomie s'accorde facilement avec tout type de plat du quotidien : tourtes, pâtés en croute, gratins, viandes blanches en sauce.



Dégustation

Derrière sa robe or, ce Pinot Gris s'exprime sur des notes toastées, amandes et noisettes grillées puis offre une bouche douce, ample et veloutée. L'acidité discrète équilibre ce parfait vin de gastronomie.

LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE