

Maison ZOELLER

VIGNERON DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1750

AOC Alsace Pinot Gris Vendanges Tardives 2012

Terroir

Issu de la parcelle Eich située dans le Grand Cru sur un sol marno-calcaire, de pente moyenne à forte et d'exposition sud, sud-est. L'âge moyen des vignes est de 20 ans.

Vignoble

La vigne est conduite en agriculture biologique. Un rang sur deux est enherbé, l'autre est semé d'engrais verts. Les traitements sont à base de cuivre, soufre et de décoctions de diverses plantes. Vignoble certifié en Demeter depuis 2019.

Vinification

Les vendanges sont manuelles. La récolte a eu lieu en surmaturation. Le pressurage est pneumatique. La fermentation alcoolique se déroule en cuve inox suivie d'un élevage sur lies fines pendant 10 mois.

Dégustation

Vin blanc doux. Nez ample et riche aux notes de miel et léger sous-bois, qui se confirme en bouche. Belle fraîcheur.

Accords Mets Vin

Servir comme apéritif, avec du foie gras ou avec des desserts : tartes de fruits, mousse au chocolat.

Sucrosité :

0	1	2	3	4
Sec Dry	Demi-sec Medium Dry	Moelleux Soft	Doux Sweet	



Temps de garde :

de 2 à 15 ans

Température de Service :

10 - 12°

Alcool :

12,5% vol

Sucre :

64 g/l

Cité dans :

Gilbert & Gaillard

Robe or soutenu. Nez riche, entre fruits confits, réglisse et miel d'acacia. Bouche tendre, souple, au moelleux fin. Un ensemble très droit, qui laisse le palais très frais.

Dussert-Gerber

Superbe Pinot Gris Vendanges Tardives 2011, tout en onctuosité, où s'entremêlent des nuances persistantes de fruits macérés et de pain grillé.

