

PINOT GRIS ALSACE GRAND CRU SONNENGLANZ - CUVÉE 70ÈME ANNIVERSAIRE

AOP ALSACE GRAND CRU

Vendangé le 20 septembre 2022. L'étiquette comprend les prénoms des membres du comité fondateur de la Cave de Beblenheim.

Nez intense et gourmand sur des notes de poires compotées et de pêche jaune. Une légère note fumée permet de lui donner une belle complexité au nez. En bouche, l'attaque est souple et dense. Le vin tapisse le palais avec élégance. La relative fraîcheur finale équilibre bien la sucrosité. Le vin est gourmand et typé. Les notes de rétro-olfaction sur le sirop de pêche et la poire lui confèrent une grande longueur.



Accords Mets/Vins	Apéritif, Foie Gras, plats exotiques, poissons cuisinés, canard en sauce
Appellation	AOP Alsace Grand Cru
Cépages	Pinot Gris
Contenance	75 cl
Durée de vieillissement	Jusqu'à 10 ans
Millésime	2022
Nature du sol	Marno calcaire
Situation	Beblenheim
Sucrosité	Moelleux
Température de service	10°C à 12°C
Vendange	Manuelle avec chargement des pressoirs en raisins entiers. Surmaturation de la vendange. Traditionnelle en blanc sur jus très clair et contrôle des températures de fermentation puis élevage minimum 1 an en bouteille dans nos caves.
Vinification	
Acidité (H₂SO₄)	2,70 g/L
Degré Alcoolique	13,50°
Sucre Résiduel	31,40 g/L

