

## 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 fraicheur 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 Apéritif, Foie Gras, plats exotiques, Mets/Vins poissons cuisinés, canard en sauce

**Appellation** AOP Alsace Grand Cru

Cépages Pinot Gris

Contenance 75 cl

Durée de

Jusqu'à 10 ans vieillissement

Millésime 2022

Nature du sol Marno calcaire

Situation Beblenheim

Sucrosité Moelleux

Température de

service

10°C à 12°C

Manuelle avec chargement des Vendange

pressoirs en raisins entiers. Surmaturation de la vendange. Traditionnelle en blanc sur jus très

clair et contrôle des températures de fermentation puis élevage

Vinification minimum 1 an en bouteille dans

nos caves.

Acidité (H2SO<sub>4</sub>) 2.70 q/L

Degré

Alcoolique

13.50°

Sucre Résiduel 31.40 g/L

