



Théo Cattin et Fils

Pinot Gris 2008

AOC Alsace mention Vendanges Tardives

Produit lors de millésime exceptionnellement ensoleillé, le Pinot Gris vendanges tardives est un vin produit à base de raisins desséchés naturellement sur pied de vigne. Pressé en Novembre, le nectar obtenu présente une concentration sirupeuse et extraordinaire d'arômes confiturés.

Variété de raisin

100% Pinot Gris

Terroir

Coteaux marno-calcaires exposés Sud-est. Sol lourd, profond et bien drainé.

Culture

Rendement limité pour une production de haute qualité. Taille Guyot simple ou double.

En moyenne 5 500 pieds par ha. Travail traditionnel du sol. Le mode de conduite suit les principes de la culture raisonnée dans le profond respect de l'environnement afin de préserver la richesse du terroir et de garantir une récolte de qualité optimale.

Récolte

Exclusivement manuelle. En Novembre ou Décembre, selon le millésime

Vinification

Pressurage lent des baies de raisins pour préserver le caractère du vin. Sélection minutieuse des jus. Fermentation entre 18 et 22 degrés. Vieillesse en cave dans de vieux foudres traditionnels pendant 12 mois minimum pour révéler toutes ses qualités variétales associées aux spécificités de ses terroirs.

Dégustation

Couleur: or intense, lumineux.

Nez: légèrement fumé, notes de fruits jaunes (coing, abricot..). Quelques épices comme la cannelle et le clou de girofle.

Bouche: vin liquoreux, légèrement fumé, miel, fruits compotés. Corps moelleux, puissant, d'une belle longueur. On retrouve, en rétro olfaction, des notes de pommes caramélisées.

Service

Le Pinot Gris Vendanges Tardives peut se déguster seul ou en accompagnement de foies-gras, fromages corsés et desserts.

Température de service: 8°-10°C.

Garde

15 ans minimum, voire plus selon le millésime.