



Théo Cattin et Fils



Pinot Gris 2013

AOC Alsace

Le pinot gris Ours Noir, cultivé sur le terroir unique alsacien, confère au millésime 2013 fraîcheur et jeunesse. Son coté beurre salé et fruits à chair jaune font de cette cuvée, une étape incontournable dans la dégustation des cépages nobles alsacien.

Variété de raisin

100% Pinot Gris

Terroir

Différents terroirs, à majorité argilo-calcaires.

Culture

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

Manuelle sauf exception.

Vinification

Pressurage lent des baies de raisins pour préserver le caractère du vin. Sélection minutieuse des jus. Fermentation entre 18 et 22 degrés. Vieillessement en cave pendant plusieurs mois pour révéler toutes ses qualités variétales associées aux spécificités de son terroir.

Commentaires

Couleur: jaune or brillant. Robe limpide.

Nez: Fruits à chair jaune (mirabelle, poire, abricot) légèrement compotés.

Bouche: première attaque vive qui dévoile une ampleur inégalée: beurrée et briochée, la fin de bouche se termine avec une note saline.

Service

Délicieux à l'apéritif, le Pinot Gris s'associe à merveille aux volailles et viandes blanches. Il accompagne parfaitement les plats aux saveurs prononcées tels que les gibiers, rôtis, gambas ainsi que le foie-gras. En Alsace, il se déguste traditionnellement avec le Baeckeoffe.

Température de service: 8°-10°C.

Garde

1 à 3 ans.