



Théo Cattin et Fils

Pinot Gris Grand Cru Hatschbourg 2013

AOC Alsace Grand Cru

Ce cépage noble Alsacien, en appellation Grand Cru Hatschbourg, révèle la quintessence du terroir, avec un bouquet intensément compoté, rafraîchi par une pointe d'acidité, donnant au vin une délicieuse complexité.



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 7 000 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.

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 pendant 12 mois minimum pour révéler toutes les spécificités de son terroir privilégié.

Dégustation

Couleur: or brillant et robe limpide.

Nez: puissant et légèrement fumé, notes de fruits cuits, rose et bonbon arlequin.

Bouche: nuances automnales, légèrement fumées (arômes de sous-bois). Arômes de fruits compotés, notes d'amande et d'orange confite. Vivacité en fin de bouche.

Service

Le Pinot Gris Grand Cru Hatschbourg s'apprécie seul ou en accompagnement de plats aux saveurs prononcées (rognons de veau, foie-gras, gibier, canard laqué, ou encore fromages forts). Au dessert il se marie merveilleusement à une tarte à la rhubarbe.

Température de service: 8°-10°C.

Garde

10 ans minimum.