

# PINOT GRIS PRINCES ABBES 2000

VIN D'ALSACE  
Appellation Alsace Contrôlée

DOMAINES SCHLUMBERGER

MARQUE DÉPOSÉE



PRODUCE OF FRANCE

*Pinot Gris*  
Les Princes Abbés

13,5 % vol.



e 750 ml



PRODUIT ET MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE  
GUEBWILLER (HAUT-RHIN) FRANCE

## DONNEES ANALYTIQUES

- Degré	: 13.7°
- Acidité (grs/litre acide sulfurique)	: 3.2 grs/l
- Acidité (grs/litre acide tartrique)	: 5 grs/l
- Sucres résiduels	: 14.3 grs/l

Dénoté à l'origine Tokay d'Alsace, puis Tokay Pinot gris, ce cépage n'a pas de parenté avec le Tokaji hongrois issu lui du cépage Furmint. C'est en réalité un pinot d'origine bourguignonne connu en Alsace depuis le 17<sup>ème</sup> siècle. La dénomination Pinot gris sera généralisée d'ici 2007.

Peu répandu en Alsace, la superficie de ce cépage ne représente encore que 10% du vignoble alsacien, et 17% du Domaine SCHLUMBERGER. Les surfaces de replantation augmentent chaque année et suffisent difficilement à satisfaire une demande qui ne cesse de croître.

Il donne un vin capiteux, parfois moelleux et corsé, au bouquet frais et riche, doté d'une bonne acidité et qui vieillit admirablement. Charpenté, rond et persistant en bouche, ses arômes sont d'une grande complexité, fruités et parfois légèrement fumés.

Le PINOT GRIS LES PRINCES ABBES 2000 est racé et de bonne structure. Très équilibré et tout en finesse, ce vin très complet est ample et élégant. Au fumé discret, s'associent des notes fruitées et confites. C'est un très beau vin de gastronomie que le sucre n'écrase pas du tout, il rappellera le millésime 1997 pour la richesse, avec toutefois plus de tenue. Il s'accordera à merveille avec terrines, champignons, crème, viandes blanches, pâtes feuilletées, gibiers, poissons en sauce et multiple autres combinaisons. Mariage idéal avec un foie gras, il peut aisément accompagner tout un repas.