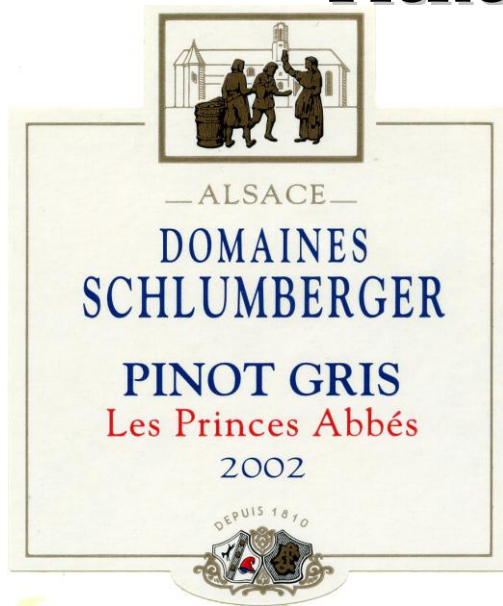




Fiche de dégustation



Pinot Gris Les Princes Abbés 2002

DONNEES ANALYTIQUES

- * Degré : 13,32°
- * Acidité (acide sulfurique) : 4,23grs/l
- * Sucres résiduels : 11,1grs/l

* HISTORIQUE

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^{ème} siècle. La dénomination Pinot Gris sera généralisée d'ici 2007.

* SITUATION

Produit essentiellement sur le Lieu-Dit SCHIMBERG situé dans la vallée de Guebwiller, sur un sous sol volcanique notre Pinot Gris bénéficie d'une exposition plein sud.

* VINIFICATION & ELEVAGE

Récolte manuelle. Pressurage pneumatique lent. Débourage statique. Fermentation thermorégulée de 1 à 4 mois. Elevage sur lies fines d'environ 8 mois.

* DEGUSTATION *Charpenté et élégant notre Pinot Gris présente un caractère SEC.*

Le *Pinot Gris Les Princes Abbés 2002* présente une belle robe jaune.
Son nez riche est doté d'une belle fraîcheur.

La bouche charpentée, persistante, et bien vivace, présente des arômes d'une grande complexité fruités et parfois légèrement champignonnés. La finale reste fraîche grâce à une superbe acidité et des sucres bien mariés.

* GASTRONOMIE

Il s'accordera à merveille avec terrines, champignons, crème, viandes blanches, pâtes feuilletées, gibiers, poissons en sauce et multiples autres combinaisons.

Servir à 12°C. Garde jusqu'à 6 ans.

* LA PRESSE LE DIT

- **87/100** dans le magazine « *Wine Enthusiast* – June 2004 »