



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

PINOT GRIS LES PRINCES ABBES 2013

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **13,68°**
- Acidité : **4,67 grs/l**

- Sucres résiduels : **9,1grs/l**
- Appellation : AOC Alsace

HISTORIQUE

Dénoté à l'origine Tokay d'Alsace, puis Tokay Pinot Gris, ce cépage n'a pas de parenté avec le Tokaj 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 est généralisée depuis 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

Pressurage pneumatique lent, débourage statique. Fermentation en foudre thermorégulée de 1 à 4 mois. Elevage sur lies de 6 à 8 mois.

DEGUSTATION

La robe est jaune citron avec des reflets verts clairs, d'intensité moyenne. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente de la jeunesse.

Le nez est franc, plaisant, de belle intensité. Racé, on perçoit une dominante d'odeurs confites, sur mûries, les fruits jaunes, le coing, la mirabelle, le miel, ainsi qu'une fine note florale complexe. L'aération amplifie les odeurs précédentes et laisse apparaître une touche fumée, finement réglissée. Le nez se montre mûr et racé. La qualité des raisins irréprochable.

L'attaque en bouche est dense, charnue, ronde. Le support alcool est corsé. On évolue sur un milieu à la vivacité franche, incisive, marqué par du perlant. La gamme d'arômes rappelle les fruits jaunes, la mirabelle, le coing, le miel d'acacia, les fleurs blanches, la réglisse, ainsi que cette fine note fumée, caractéristique. La finale présente une belle longueur, 8-9 caudales, ainsi qu'une vivacité stricte.

L'équilibre de ce vin est tendre. Il présente de la fraîcheur et une superbe gamme d'arômes. Très belle réussite !!!

GASTRONOMIE

Il aime l'associer à table à une cuisine winstub. Une quiche lorraine, un pâté chaud ou un sandre sur lit de choucroute. Température de service 12°.

