



DOMAINES SCHLUMBERGER  
depuis 1810

# PINOT GRIS GRAND CRU SPIEGEL 2011

## DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **13,22°**
- Acidité : **4,00 grs/l**
- Contient des sulfites

- Sucres résiduels : **36,8 grs/l**
- Appellation : AOC Alsace Grand Cru

## HISTORIQUE

Le Grand Cru Spiegel comptabilise 18 hectares en tout dont 5 nous appartiennent. Mentionné dès le XVème siècle il est maintenant réputé depuis plus de 50 ans, période pendant laquelle les propriétaires de ce cru se sont attachés à en préserver l'originalité.

## SITUATION

De sol sablo-argileux, le Spiegel, orienté à l'est s'étire à mi-coteau sur les deux bans de Guebwiller et de Bergholtz et s'élève à une altitude entre 260 et 315 mètres.

## VINIFICATION

Pressurage en pressoir pneumatique en raisin entier, débourbage statique. Fermentation en foudre thermorégulée de 1 à 4 mois. Elevage sur lies fines pendant 8 mois.

## DEGUSTATION

*Commentaire par AF Décembre 2014*

La robe est or pâle aux reflets cristallins. Le disque est moyennement épais. Le nez est franc, net, aromatique et dévoile une dominante de fruits jaunes comme le coing, la pomme, l'abricot séché. A l'aération on retrouve des notes plus confites de pâte de fruits et de fruits compostés. En bouche l'attaque est nette avec de la rondeur. On évolue ensuite en milieu de bouche vers un support plus tendu avec une belle fraîcheur et un beau gras. La finale présente une longueur moyenne, tonique légèrement chaude et soyeuse. Un équilibre parfait.

## GASTRONOMIE

Accord : foie gras frais, poêlé, fromages à pâte cuite longuement affinés comme les comtés, les parmesans ou les goudas...  
Température de service 12°.

## LA PRESSE

15/20 GUIDE BETTANE & DESSEAUME 2014



ALSACE GRAND CRU SPIEGEL PINOT GRIS 2011  
Blanc Doux | 2015 à 2021 | 15,90 € **15/20**  
Belle expression minérale en bouche, mais moins de charme que le kessler.

