



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

PINOT GRIS VENDANGE TARDIVE 2010

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liqueux

- Degré : **12,15°**
- Acidité : **5,66 grs/l**

- Sucres résiduels : **117 grs/l**
- Appellation : AOC Alsace Vendanges Tardives

HISTORIQUE

Lors des meilleures années, certains Alsace ou Alsace Grands Crus peuvent être complétés par la mention « Vendange Tardive ». La richesse de ces vins moelleux est parfaitement naturelle.

SITUATION

Issu à 100% du Grand Cru Spiegel, notre Pinot Gris Vendange Tardive, produit dans nos coteaux (entre 260 et 315 mètres) provient d'un terroir de type marno-gréseux orienté est.

VINIFICATION

Un travail de suivi est réalisé dès la taille hivernale de la vigne jusqu'aux vendanges réalisées le 8 novembre 2010. Récoltés manuellement dans nos coteaux, les raisins sont ensuite acheminés en cagettes (pour éviter d'abîmer les baies) jusqu'à nos chais pour être ensuite lentement pressés. Après un débordage d'environ 3 jours, les jus parfaitement limpides sont mis à fermenter en foudre où la température est rigoureusement contrôlée. Les fermentations durent de 1 à 3 mois jusqu'au printemps. Le vin est ensuite stabilisé, filtré puis mis en bouteilles en mai 2012. Les bouteilles sont ensuite stockées avant d'être habillées puis expédiées dans le monde entier.

DEGUSTATION

Fiche élaborée par M. Romain Iltis « Meilleur Sommelier de France 2012 »

La robe s'habille d'une couleur or aux reflets pailles. Le disque est moyennement épais, les larmes présentes et grasses. Le vin possède un bel éclat et laisse passer la lumière. On remarque une belle densité. Une robe qui montre une belle concentration du vin. Au nez, le premier contact est charmeur et délicat, d'intensité moyenne. Je découvre les fruits à l'eau de vie comme la poire ainsi que des notes de grillées comme la noisette. Après oxygénation, les notes de grillées s'intensifient et complètent des notes élégantes de citronnelle et gingembre. Des senteurs fuitées de mirabelles à l'eau de vie complètent cet ensemble. Un nez complexe et d'une belle puissance aromatique. En bouche, l'attaque est nette et grasse. Une réelle onctuosité s'affirme, immédiatement équilibrée par une fraîcheur tonique et nerveuse à la saveur de jus d'orange. Une bouche encore dissociée qui met en avant des saveurs exotiques comme le fruit de la passion et la grenade ainsi que des saveurs de baie de groseilles à maquereaux. Une pointe de fleur d'oranger apporte une touche de finesse. La longueur est sapide et fraîche, de 5 à 6 caudales sur une finale de bonbon anglais. Une bouche marquée par sa fraîcheur mais au très bel arôme de fruits.

GASTRONOMIE

Accords : desserts aux fruits, fromages relevés, clafoutis aux pêches, bleu de Causses. Température de service 12°.

