



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

PINOT GRIS VENDANGE TARDIVE 2012

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **12,15°**
- Acidité : **4,23 grs/l**

- Sucres résiduels : **112,3 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. Récoltés manuellement dans nos coteaux, les raisins sont ensuite acheminés en caquettes (pour éviter d'abîmer les baies) jusqu'à nos chais pour être ensuite lentement pressés. Après un débouillage 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. Les bouteilles sont ensuite stockées avant d'être habillées puis expédiées dans le monde entier.

DEGUSTATION

Fiche élaborée par M. Pascal Leonetti « Meilleur Sommelier de France 2006 »

La robe est jaune dorée soutenue avec des reflets clairs, de belle intensité. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente une belle jeunesse. Le nez est franc, plaisant, intense. Concentré, on perçoit de riches odeurs dominées par les fruits jaunes, la prune, la mirabelle, exotiques, les fruits de la passion et le miel. L'aération amplifie les odeurs précédentes et laisse apparaître le coing, la pomme golden, l'encaustique et les fleurs blanches. Le nez exprime une très belle gamme d'odeurs. L'état sanitaire est parfait, la gestion de la sur maturité est superbe.

L'attaque en bouche est ample, dense et charnue, d'un très beau soyeux tactile. Liquoreuse, le support alcool est équilibré. On évolue sur un milieu à la vivacité franche et incisive, marqué par du perlant. La gamme d'arômes rappelle le nez. On sent toujours les fruits jaunes confits, la mirabelle, le coing, l'abricot, la pomme golden, les agrumes, l'orange confite et l'encaustique. La finale présente une belle longueur, 10 caudales, ainsi qu'une vivacité fine et persistante. L'équilibre de ce vin est phénoménal. Riche et concentré, il garde une fraîcheur tendue et digeste. Superbe vin liquoreux !!!

GASTRONOMIE

J'adore l'associer à des fromages à pâtes persillées, type Bleu de Passeloup ou un grand dessert, classique de la cuisine Française, le Paris Brest. Température de service 12°.

