



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

PINOT GRIS VENDANGE TARDIVE 2013

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **12,43°**
- Acidité : **3,95 grs/l**

- Sucres résiduels : **63,8 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 cagettes (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 avec des reflets clairs, de bonne intensité. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente de la jeunesse.

Le nez est franc, plaisant, intense. Racé, on perçoit une dominante d'odeurs confites, sur mûries. Les fruits jaunes, le coing, la mirabelle, les agrumes, l'orange sanguine et le miel. L'aération amplifie les odeurs précédentes et dévoile une touche de botrytis, l'abricot et les fleurs blanches.

La gamme odorante est splendide !!! Elle traduit un superbe état sanitaire ainsi qu'une belle gestion de la sur maturité des raisins.

L'attaque en bouche est ample, dense et charnue. Semi liquoreuse, le support alcool est corsé. On évolue sur un milieu à la vivacité franche et pointue, marqué par du perlant. La gamme d'arômes rappelle le nez, toujours dominée par les fruits jaunes, la mirabelle, le coing, l'abricot, les agrumes, l'orange sanguine, le miel et les fleurs blanches. La finale présente une belle longueur, 9-10 caudales, ainsi qu'une vivacité fine, élégante.

Superbe équilibre de vin à la liqueur précise. La bouche présente une concentration aérienne de grande classe. Très belle bouteille de haut niveau !!!

GASTRONOMIE

Ne pas hésiter à l'associer à un canard à l'orange, des fromages pâtes persillées, type Fourme d'Ambert ou un Saint Honoré aux agrumes. Température de service 12°.

