



DOMAINES SCHLUMBERGER  
depuis 1810

# AOC ALSACE PINOT GRIS LES PRINCES ABBES 2023



## DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

doux

- Degré : **13,5°**
- Acidité : **3,65grs/l**
- Contient des sulfites

- Sucres résiduels : **7,8 grs/l**
- Appellation : **AOC ALSACE**
- Valeur Énergétique : **81,10Kcal/100ml**

## 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<sup>ème</sup> 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, débouillage statique. Fermentation en foudre thermorégulée de 1 à 4 mois. Elevage sur lies de 6 à 8 mois.

## DEGUSTATION

*Commentaire de Mr Romain ILTIS « Meilleur Sommelier de France 2012 » Juillet 2025*

Un vin déjà ouvert et friand, marqué par une généreuse palette aromatique de fruits blancs. La bouche est élégante, équilibrée et dotée d'une grande finesse. Elle associe des effluves de poires cuites et des notes de miel dans une texture ronde mais pas sucrée.

La longueur est dense, imprimée du millésime, rappelant les céréales grillées et le caramel. Un vin charmeur de tous les instants.

## GASTRONOMIE

Idéal pour la table, j'aime l'associer sur des volailles, du gibier à plumes, des terrines, un plateau de charcuterie, avec un délicieux pot-au-feu ou encore sur un plateau de fromages à pâte molle et croûte lavée... Température de service 12°.

