



DOMAINES SCHLUMBERGER  
depuis 1810

# PINOT GRIS GRAND CRU KESSLER 2020

## DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

doux

- Degré : **13,06°**
- Acidité : **3,64 grs/l**
- Contient des sulfites
- Sucres résiduels : **42,19grs/l**
- Appellation : **AOC Alsace Grand Cru**

## HISTORIQUE

Mentionné dès l'an 1394, le Kessler est commercialisé sous son nom propre depuis 1830.

## SITUATION

Le Kessler établi sur un terroir gréseux dessine en son centre un vallon globalement exposé est, sud-est qui l'abrite des vents du nord et des courants d'air froid amenés par la vallée de Guebwiller.

## VINIFICATION

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

## DEGUSTATION

*Commentaire de M. Pascal Leonetti « Meilleur Sommelier de France 2006 » Juillet 2022*

La robe est jaune pâle avec des reflets clairs, de bonne intensité. Le disque est brillant, limpide et transparent. Le vin présente de la jeunesse.

Le nez est franc, plaisant, d'intensité moyenne. Subtil, on perçoit de fines odeurs de fruits blancs, la pomme, les fruits jaunes, le coing et le miel. L'aération amplifie ces odeurs et dévoile le végétal fin, le fenouil, les fleurs, l'acacia et l'orgeat. Le profil odorant, très élégant, présente un registre délicat. Complexe et raffiné, il procure grand plaisir.

L'attaque en bouche est svelte, moelleuse, le support alcool est équilibré. On évolue sur un milieu strict, marqué par du perlant. On retrouve la gamme d'arômes du nez, elle rappelle la pomme, le coing, le fenouil, l'acacia, l'orgeat et le miel. On sent une fine amertume. La finale présente une belle longueur, 9-10 caudalies, ainsi qu'une vivacité franche et une fine amertume persistante. L'équilibre se montre savoureux. Le moelleux initial est parfaitement contre balancé par une superbe fraîcheur. La gamme d'arômes aérienne est un régal. Superbe réussite.

## GASTRONOMIE

Ne pas hésiter à l'associer sur des noix de Saint-Jacques poêlées à l'orange et au miel, un foie de veau sauce crémeuse à l'oignon, une poularde en vessie ou un fromage à pâte molle et croûte lavée, type Livarot. Température de service 12°C.

