

## PINOT GRIS ZOTZENBERG 2008



### **Caractère**

Un nez de coing, des arômes surmûris, une attaque douce qui développe de la puissance : ce pinot gris plein d'énergie sait rester tendu et minéral malgré une matière opulente. Un très beau vin, bien structuré, dans un grand millésime.

### **A servir avec...**

Le foie gras, les currys d'agneau et tous les plats aux saveurs opulentes seront magnifiés par la richesse de ce pinot gris, qui saura jouer aussi les vedettes à l'apéritif.

### **Fiche technique**

Sucre résiduel : 17,8 g/l

Alcool : 14,3°

Acidité totale : 5,9 g/l

pH : 3,4

### **La terre et la vigne**

*Terroir marno-calcaire.*

*Vendangé le 20 octobre 2008.*

*Rendement de 60 hl/ha.*

### **Vinification**

*Elevage de 11 mois en cuve inox.*

*Stabilisation : filtration fine sur plaques de cellulose. Sulfitage.*

*S02 total : 180 mg/l – S02 libre : 40 mg/l.*

*Mise en bouteille au mois de septembre 2009.*