



Sélections de Grains Nobles Blosenberg Pinot Gris 2007

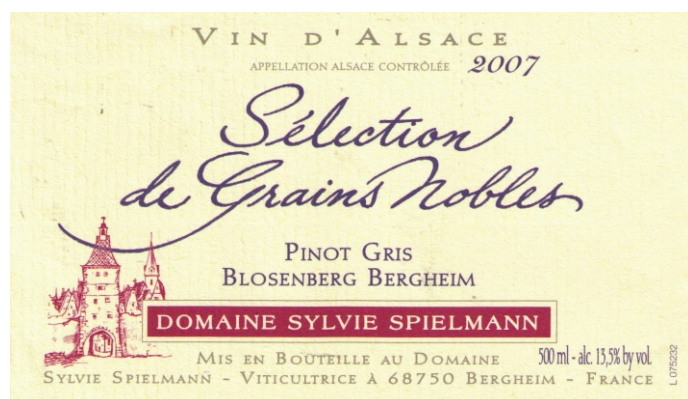
Les Sélections de Grains Nobles sont élaborés dans les mêmes conditions que les Vendanges Tardives, mais selon des critères encore plus rigoureux.

Les Sélections de Grains Nobles sont en effet obtenus par tris manuels des grains atteints par la "Pourriture noble". Dans ces conditions, les concentrations des éléments de la baie - acidité, sucres, arômes... - sont extrêmes. Il en résulte une puissance, une complexité et une longueur en bouche tout à fait exceptionnelles. On atteint là de véritables chefs d'œuvres et ces vins figurent sans conteste parmi les plus grands liquoreux du monde.

En Sélection de Grains Nobles, le Domaine Sylvie Spielmann élabore les Pinot Gris, sur les terroirs, Lieux-dits, qui sont les plus favorables à ce cépage.

La dégustation révèle le même registre aromatique qu'en Vendanges Tardives, avec des notes intenses et délicates de fruits mûrs. Très grand vins de dégustation, les Sélections de Grains Nobles peuvent être bues pour eux-mêmes, dans les moments importants ou simplement pour un plaisir partagé entre connaisseurs.

Le Pinot Gris Sélections de Grains Nobles, qui ne peut être mis à la vente avant 18 mois, donne le meilleur de lui-même qu'après 7 à 8 ans. Il continue d'évoluer et conserve toutes ses qualités jusqu'à 20 ans et plus.



Entre mets et vins

- à l'apéritif.
- avec les foies gras frais, en terrines ou poêlés.
- avec les fromages à pâtes persillées (bleus, roquefort...).
- avec les desserts (pêches, poires,...).

Terroir :

- Type de sol : Marnes grises et noires à gypse du Keuper
- Exposition : Ouest

Age de la vigne : 28 ans

Rendement : 15 hl/ha

Vinification : traditionnelle, levures indigènes

Elevage : sur lies pendant 8 mois

Description : Ce grand vin liquoreux, aux arômes de miel, de fruits confits et de coing, révèle en bouche un superbe équilibre entre le moelleux et l'acidité avec une très longue persistance.

A consommer : à partir de 2013 optimum 2017 jusqu'à 2035

Sulfites Total : 127 mg/l
Sucre : 120 g/l Alcool : 13.4 % vol.
Acidité Totale (H2SO4) : 4.4 g/l

Equilibre gustatif : Sec Rond Moelleux **Liquoreux**



La sélection de grains nobles de pinot gris chargé directement au pressoir.

Méthode biodynamique
Vin issu de raisins en agriculture biologique
Certifié par FR-BIO-01 ECOCERT SAS



www.sylviespielmann.com
Élaboré le 25/01/2011