



Blosenberg

Vendanges Tardives

Pinot Gris 2008

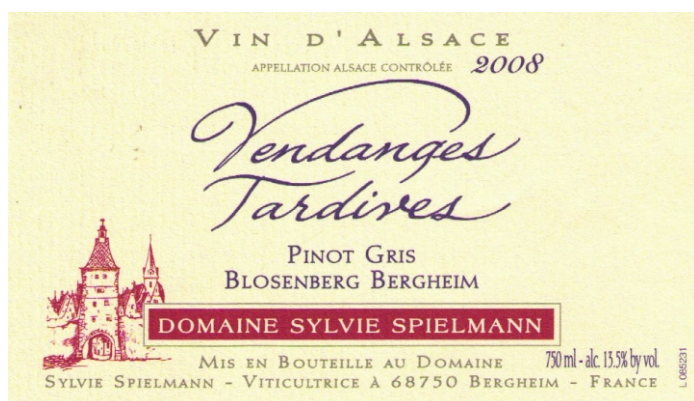
Prolongement du Kanzlerberg, le lieu-dit Blosenberg - "la colline des vents" possède les mêmes caractéristiques de sols, avec une exposition plus Ouest.

Bénéficiant du soleil du soir, cette colline bien aérée produit une récolte de maturité plus longue, mais toujours très saine. Les vins y gagnent en acidité, en équilibre et surtout en fraîcheur.

Quasi Exclusivité du Domaine Sylvie Spielmann, le Lieu-dit Blosenberg est consacré au Gewurztraminer et au Pinot Gris qui s'y expriment dans un registre particulièrement subtil, alliant finesse et complexité.

Le Pinot Gris, très fin et équilibré, offre un éventail complexe et subtil d'herbes provençales fraîches, de fruits sec ou d'arômes fumés.

De par leur origine, leur acidité et leur structure, les vins du Lieu-dit Blosenberg méritent d'être attendus. Ils ne commencent véritablement à exprimer leur richesse qu'après 3 à 4 années au moins et continuent de développer leur complexité jusqu'à 8 à 10 ans, tout en conservant un bel équilibre et une grande fraîcheur.



Entre mets et vins

- À l'apéritif.
- avec les foies gras frais, en terrine ou poêlés.
- avec les fromages à pâte persillées crémeux (bleu...).
- Avec les desserts à base de fruits (pêche, poire...).

Terroir :

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

- Exposition : Ouest

Age de la vigne : 27 ans

Rendement : 50 hl/ha

Vinification : traditionnelle, levures indigènes

Elevage : sur lies fines pendant 8 mois

Description : Ce grand vin moelleux révèle au nez des arômes de fruits confits (coings, abricots,...). En bouche il exprime un superbe équilibre entre le moelleux et la fraîcheur apporté par la minéralité du Blosenberg et par les qualités de garde du millésime 2008.

A consommer : à partir de 2011 **Sulfites Total : 120 mg/l**
optimum 2019 **Sucre : 52.7 g/l Alcool : 13.3 % vol.**
jusqu'à 2034 **Acidité Totale (H2SO4) : 3.2 g/l**

Equilibre gustatif : Sec Rond **Moelleux Liqueux**



Lever du soleil sur le Blosenberg

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



www.sylviespielmann.com

Élaboré le 19/02/2010