

D O M A I N E
Sylvie SPIELMANN

Route de Thannenkirch 68750 BERGHEIM

Vins d'Alsace



Pinot Gris

Réserve vieilles vignes 2011

La légende le fait venir de Hongrie. En fait, il est de Bourgogne, étant issu du Pinot Beurot. Pour mieux le situer, on peut le placer entre le Riesling et le Gewurztraminer, puisqu'il possède la belle acidité du premier, le gras et la puissance du second.

Ce cépage capricieux est assez difficile à dompter. Cependant, quand il donne le meilleur de lui-même, il atteint les sommets. Ses grains, plus petits, lui confèrent une grande concentration aromatique. Sa peau, très ferme, qui s'affine en surmaturité, le rend particulièrement bien adapté aux vendanges tardives.

Le Pinot Gris est un vin puissant et charpenté, avec beaucoup de rondeur, et même les grandes années une capacité à soutenir un peu de sucre résiduel.

La gamme de ses arômes s'exprime dans une très large palette qui s'étage de la pêche blanche aux fruits secs, en passant par la poire surmûrie, la noisette fraîche, le toast grillé, avec des notes de sous-bois fumé en vieillissant.

Venu sur le sol marno-argilo-calcaire du Domaine Sylvie Spielmann, c'est un vin qu'il faut savoir attendre, 2 à 3 ans au moins. Fruité dans ses jeunes années, il s'affirme en évoluant vers le fumé, le toasté, les fruits grillés, tout en conservant beaucoup d'ampleur et de complexité



Entre mets et vins

- avec les viandes blanches (les rognons,...).
- avec les confits d'oie ou de canard.
- avec les poissons en sauce.

Terroir :

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

Age de la vigne : 51 ans

Rendement : 70 hl/ha

Recolte : 100 % manuelle

Vinification : traditionnelle, levures indigènes,
100 % sucre naturel de raisins.

Elevage : sur lies pendant 10 mois.

Description : Un grand vin de gastronomie, délicatement fumé, vous surprend en bouche par sa belle fraîcheur, son onctuosité, sa finale tendue et minérale d'une longue persistance. Ce vin enchante votre palais et ravie les amateurs de Pinot Gris sec.

A consommer : à partir de 2014 **Sulfites Total :** 145 mg/l
optimum 2017 **Sucre :** 11.1 g/l **Alcool :** 12.79 % vol.
jusqu'à 2025 **Acidité Totale (H2SO4) :** 4.15 g/l

Equilibre gustatif : **Sec Rond** Moelleux Liqueureux



Le pinot gris en pleine maturité.

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



www.sylviespielmann.com

Élaboré le 21/03/2014