



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

PINOT GRIS VENDANGE TARDIVE 2008

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **12,39°**
- Acidité : **4,46 grs/l**

- Sucres résiduels : **65,8 grs/l**
- Appellation : AOC Alsace Vendanges Tardives

HISTORIQUE

Lors des meilleures années, certains Alsace ou Alsace Grands Crus peuvent être complétés par la mention « Vendange Tardive ». La richesse de ces vins moelleux est parfaitement naturelle.

SITUATION

Issu à 100% du Grand Cru Spiegel, notre Pinot Gris Vendange Tardive, produit dans nos coteaux (entre 260 et 315 mètres) provient d'un terroir de type marno-gréseux orienté est.

VINIFICATION

Un travail de suivi est réalisé dès la taille hivernale de la vigne jusqu'aux vendanges réalisées le 14 novembre 2008. Récoltés manuellement dans nos coteaux, les raisins sont ensuite acheminés en cagettes (pour éviter d'abîmer les baies) jusqu'à nos chais pour être ensuite lentement pressés. Après un débouillage d'environ 3 jours, les jus parfaitement limpides sont mis à fermenter en foudre où la température est rigoureusement contrôlée. Les fermentations durent de 1 à 3 mois jusqu'au printemps. Le vin est ensuite stabilisé, filtré puis mis en bouteilles le 5 mai 2010. Les bouteilles sont ensuite stockées avant d'être habillées puis expédiées dans le monde entier.

DEGUSTATION

AF mars 2011

La robe est jaune or clair, le disque est brillant et limpide. Le vin présente une grande concentration.

Le nez est ouvert, net, fruité de belle intensité et dévoile une dominante d'arômes de pâte de coing, de miel et de caramel. L'aération confirme le tout. L'attaque en bouche est ample, moelleuse et délicate avec une pointe de fraîcheur qui nous rappelle les caractéristiques du millésime 2008. On évolue ensuite sur un milieu de bouche semi liquoreux dominé par des notes de miel. La finale présente une belle longueur d'une superbe rondeur tout en gardant beaucoup de fraîcheur et d'harmonie. Belle démonstration d'équilibre dans un superbe millésime.

GASTRONOMIE

A associer avec un foie gras en terrine ou poêlé avec une petite réduction balsamique et une confiture d'oignons. Température de service 12°.

