



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

PINOT GRIS GRAND CRU KESSLER 2006

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **12,97°**
- Acidité : **3,71 grs/l**

- Sucres résiduels : **22,1 grs/l**
- Appellation : AOC Alsace Grand Cru

HISTORIQUE

Mentionné dès l'an 1394, le Kessler est commercialisé sous son nom propre depuis 1830.

SITUATION

Le Kessler établi sur un terroir gréseux dessine en son centre un vallon globalement exposé est, sud-est qui l'abrite des vents du nord et des courants d'air froid amenés par la vallée de Guebwiller.

VINIFICATION

Récolte manuelle le 12 octobre 2006. Pressurage en raisin entier, débouillage statique. Fermentation en foudre thermorégulée de 1 à 4 mois. Elevage sur lies fines pendant 8 mois. Mise en bouteilles le 12 & 13 mars 2008.

DEGUSTATION

AF mars 2011

La robe est jaune or pâle. Le disque est brillant, limpide et transparent. Les larmes sont moyennes.

Le nez est expressif, délicat marqué par le cépage du Pinot Gris, on y décèle des notes de pâte de fruits et de fruits à chair jaune. L'aération laisse apparaître des arômes de sous bois légèrement fumés. Le nez laisse une belle impression de maturité dans le profil racé du cépage.

L'attaque en bouche est légèrement moelleuse avec une belle fraîcheur ou l'on retrouve les notes de sous bois. En milieu de bouche l'expression du terroir prédomine par un côté légèrement salin, une acidité fine et cristalline.

La finale présente une longueur moyenne avec un beau gras apporté par la rondeur et un support alcool présent et une vivacité rafraîchissante typique des sols gréseux.

GASTRONOMIE

A associer avec des viandes blanches accompagnées de sauce crémée à base de champignons ou encore sur des terrines à plumes. Température de service 12°.

LA PRESSE

15,5/20 GUIDE REVUE DU VIN DE France 2011

