

LÉGENDE D'AUTOMNE

AOC Alsace

Accords mets-vin :

Kougelhopf
Apéritif, vin de réception et plaisir
Tajine, crabe farci, risotto aux champignons
Foie gras, tacos
Canard aux oranges
Desserts aux fruits blancs

Dégustation :

Le vin est riche et complexe, aux arômes fumés, noisette et violette.
En bouche son attaque est charpentée et ronde, il envoûte le palais. Son corps est porté par la douceur et lui assure une belle longueur.
Joli vin moelleux.

Commentaire :

Connu sous le nom de Tokay d'Alsace avant 1980 ce cépage se prête bien à la surmaturation. Nous avons décidé en 1997 de faire une cuvée intermédiaire (entre tradition et vendanges tardives) et de la présenter dans une bouteille bleue rappelant la couleur des baies du raisin. Vu le succès que connaît ce vin, nous essayons d'en faire une cuvée chaque année.

Température de service : 8-10° C.

Conservation : 3 à 5 ans.

Données techniques :

Cépage Pinot Gris
Sol limono-argilo-sableux
Vignoble raisonné pour une viticulture durable et de qualité, certifié **TERRA VITIS**
Classé **Haute Valeur Environnementale**
13 % vol., 28 g/l. S.R. et 5.5 g/l. A.T.

