



PINOT GRIS SÉLECTION DE GRAINS NOBLES

Millésime : 1990

Alcool : 13.1 %
Acidité : 6.6 g/l AT
Sucre résiduel : 82 g/l

Terroir

Argilo-calcaire Particularité de récolte : la cueillette est réalisée par tri à la vigne. Seuls les grains atteints de pourriture noble (*Botrytis cinerea*) sont sélectionnés minutieusement sur chaque grappe.

Dégustation

Robe jaune d'or - arômes amples de confiture de coing, de caramel et de pralin - bouche pleine, suave et fraîche, aux saveurs d'agrumes confits, de figues mures et de pâte de coings - longue finale tendre de figues confites et de mirabelles mures, avec des notes minérales. Ce vin de méditation garde une exceptionnelle jeunesse.

Accompagnement

Se déguste à toute occasion où un vin liquoreux a sa place



Médaille d'Or Gilbert & Gaillard 2012