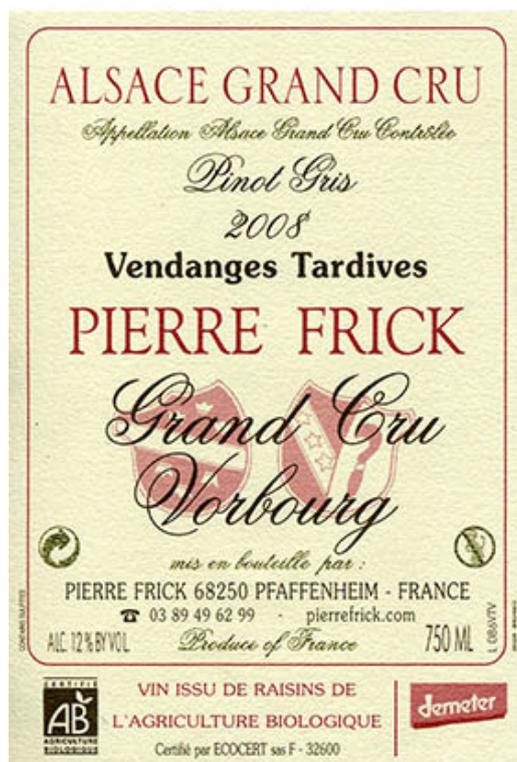


Vendanges Tardives



PINOT GRIS - GRAND CRU VORBOURG VENDANGE TARDIVE

Millésime : 2008

Alcool : 11.9%
Acidité : 7.6 g/l at
Sucre résiduel : 71.1 g/l

Terroir

Le Vorbourg est exposé sud-sud-est et comme son nom l'indique, se trouve " avant " le château (Isenbourg) de Rouffach. Son sol marno-calcaire s'établit sur des conglomérats à galets de grès et de calcaire oolithique largement recouverts en aval d'une couche superficielle de loess (limon très fin, jaune pâle, dépôt de l'époque glaciaire quaternaire apporté par les vents).

Dégustation

Robe jaune d'or blanc brillant - arômes exubérants de fleurs blanches sauvages, de citronnelle, de miel, d'agrumes, de fruits exotiques, avec des touches toastées - bouche concentrée, complexe et équilibrée, à la fraîcheur délicate - saveurs de fruits de la passion, de mangue, d'ananas et d'agrumes confits (citron, orange) - longue finale fraîche, moelleuse et minérale. Température conseillée : 10°C

Accompagnement

Apéritif - foie gras - à la place d'un dessert - pour le plaisir, à tout moment.



Médaille d'Or Féminalise 2011



Le Guide de la Revue des Vins de France 2012



Dussert-Gerber 2012



Bettane&Desseuve 2011