



PINOT GRIS 1992 SÉLECTION DE GRAINS NOBLES

Alcool : 11.2 %

Acidité : 5.8 g/l at

Sucre résiduel : 110.0 g/l

Sulfites totaux : 180 mg/l (UE : 400 mg/l autorisés pour liquoreux)

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.

Particularités d'élevage

6 mois d'élevage sur lies fines avant mise en bouteilles

Dégustation

Robe jaune d'or -arômes riches et profonds de tabac blond, de poire mûre, de confit de noisettes, de pâte de coing, de liqueur de châtaigne, avec des touches calcaires - bouche suave et capiteuse, avec une onctuosité relevée par une grande fraîcheur -saveurs d'aubier de tilleul, de cire d'abeilles, de cigare, de fruits jaunes compotés et de pâte de coing - très long sur la confiture de figes avec des notes de pierre calcaire.

Température conseillée : 10°C

Accompagnement

Vin liquoreux à déguster en guise de dessert et à tout moment en vin de plaisir et de méditation. Cette Sélection de Grains Nobles âgée de 2 décennies reste très jeune.