



Vignoble Luc Faller
51, route des vins
67140 Itterswiller, Alsace, France

Tel : +33 888 551 42

E-mail : contact@vignoblelucfaller.com

Site internet : <https://vignoblelucfaller.com>



AOC ALSACE Vendange tardive Pinot Gris 2015

Cépage : 100% Pinot Gris

Terrain : limono-sablonneux à 250m d'altitude

Vignes : plantées en 1985 – vieilles vignes

Alcool : 12.5 % vol.

Acidité totale : 4.65 g/L H₂SO₄

Sucres résiduels : 80 g/L

Récolte : Manuelle en raisins entiers

Vinification :

Pressurage direct puis débourbage statique à 13-14°C pendant 24h. Fermentation spontanée avec levures indigènes.
Mise en bouteille au printemps suivant.

Commentaire de dégustation :

Malgré les sucres, la bouche reste exceptionnellement fine et voluptueuse à la fois. On retrouve y retrouve une myriade de fruits confits allant de la figue aux agrumes, avec une pointe d'épice qui rallonge la finale.

Suggestions d'accords mets & vins :

Tajine d'agneau aux figues et aux amandes, en dessert sur une tarte aux fruits. Et pour les amateurs, pourquoi ne pas l'essayer avec un bon cigare ?

