



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 PINOT GRIS 2015 – Vieilles vignes



Cépage : 100% Pinot gris

Terrain : Lehm (sable, limons, argiles) à 250m d'altitude

Densité de plantation : 6000 pieds/ha

Vignes : plantées en 1985

Alcool : 13.30 % vol.

Acidité totale : 2.88 g/L H₂SO₄

Sucres résiduels : 7.6 g/L

Récolte : Manuelle en raisins entiers

Vinification :

Pressurage direct en pressoir pneumatique, débourbage à 13/14°C pendant 24h. Fermentation spontanée en levures indigènes. Elevage sur lies fines en cuve inox 7 mois.

Commentaire de dégustation :

La bouche est droite et ample à la fois, sur des notes de petits fruits rouges séchés et de céréales et de cire d'abeille. La longueur est portée par de subtiles amers et notes de vanilline.

Suggestion d'accords mets-vin :

S'associe très bien aux viandes blanches et rosées, aux fromages affinés (Comté, Saint Nectaire) et sur des plats salé-sucré comme le canard laqué, tajines agneau aux fruits secs...

