



Vins fins d'Alsace

Vigneron-Récoltant

Fiche Technique



Dénomination commerciale : Pinot Gris Cuvée Emma

Jean-Bernard ZIEGLER

Cépage : Pinot Gris

Couleur : Blanc

Volume : 75 cl

Millésime : 2019

Age des vignes : 19 ans

Terroir : Calcaire (parcelle issue du Bollenberg)

Production : en reconversion biologique

Vendange : manuelle ou mécanique

Suivi œnologique : journalier par notre œnologue conseil.

Elevage : en fut inox avec système de thermorégulation.

Filtration : tangential

Mise en bouteille : au domaine par un prestataire, bouchage liège

Analyse :

Alcool 14°

Sucre résiduel : 39.6 g

Dégustation

Nous avons voulu élaborer un vin avec une matière importante et ayant quand même de la finesse. Nous avons choisi une parcelle de Pinot Gris du Bollenberg où nous avons attendu que la maturité du raisin soit optimum pour en faire cette cuvée.

Moelleux, souple, charpenté, avec une structure charnue et des notes de fruits jaunes et de mirabelle.

Accords mets-vins

Apéritifs, foie gras, crustacés cuits, poissons (noble en sauce) cuisine sucrée-salée, cuisines épicées ...

Appelé Grauer Tokayer avant 1870, le pinot gris fut ensuite nommé successivement Tokay Gris, Tokay D'Alsace, Tokay Pinot Gris et enfin depuis le 1^{er} avril 2007, Pinot Gris.



Jean-Bernard ZIEGLER 1, rue d'été - 68500 ORSCHWIHR - Tél. 03 89 76 90 12

Email : contact@domaine-jbiegler.fr site : www.domaine-jbiegler.fr

EARL au capital de 120 300 Euros - Tribunal d'instance de Colmar - RC b 349 380 345 - Siret 349 380 345 000 18 - code APE 121Z - n° tva Intracom : FR78 34938034500018