

Noémie & Jean-Bernard Ziegler,
Grand Cru - Terroirs du Bollenberg

Alsace



Fiche Technique



Dénomination commerciale : Pinot Gris **Cuvée Emma**

Jean-Bernard ZIEGLER

Cépage : Pinot Gris

Couleur : Blanc

Volume : 75 cl

Millésime : 2022

Age des vignes : 19 ans

Terroir : Calcaire (parcelle issue du Bollenberg)

Production : Agriculture Biologique

Vendange : manuelle

Suivi œnologique : quotidiennement par moi-même et une fois par semaine par notre œnologue conseil.

Elevage : en fut inox avec système de thermorégulation.

Filtration : Tangentiel et avant mise, filtration sur plaque.

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

Analyse :

Alcool 14.5°

Sucre résiduel : 23.4g

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, ample, avec une structure charnue et des notes de fruits jaunes.

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

