

# PINOT GRIS ALSACE GRAND CRU SONNENGLANZ - CUVÉE 70ÈME ANNIVERSAIRE

AOP ALSACE GRAND CRU

Vendangé le 20 septembre 2022. L'étiquette comprend les prénoms des membres du comité fondateur de la Cave de Beblenheim.

Nez intense et gourmand sur des notes de poires compotées et de pêche jaune. Une légère note fumée permet de lui donner une belle complexité au nez. En bouche, l'attaque est souple et dense. Le vin tapisse le palais avec élégance. La relative fraîcheur finale équilibre bien la sucrosité. Le vin est gourmand et typé. Les notes de rétro-olfaction sur le sirop de pêche et la poire lui confèrent une grande longueur.



<b>Accords Mets/Vins</b>	Apéritif, Foie Gras, plats exotiques, poissons cuisinés, canard en sauce
<b>Appellation</b>	AOP Alsace Grand Cru
<b>Cépages</b>	Pinot Gris
<b>Contenance</b>	75 cl
<b>Durée de vieillissement</b>	Jusqu'à 10 ans
<b>Millésime</b>	2022
<b>Nature du sol</b>	Marno calcaire
<b>Situation</b>	Beblenheim
<b>Sucrosité</b>	Moelleux
<b>Température de service</b>	10°C à 12°C
<b>Vendange</b>	Manuelle avec chargement des pressoirs en raisins entiers. Surmaturation de la vendange. Traditionnelle en blanc sur jus très clair et contrôle des températures de fermentation puis élevage minimum 1 an en bouteille dans nos caves.
<b>Vinification</b>	
<b>Acidité (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)</b>	2,70 g/L
<b>Degré Alcoolique</b>	13,50°
<b>Sucre Résiduel</b>	31,40 g/L

