



DOMAINE WASSLER

ANNE - MARC - MATTHIEU

PINOT GRIS FRONHOLZ

AOC : AOC ALSACE

Cépage : PINOT GRIS

Lieu-dit/terroir : Fronholz

Commentaire et note de dégustation :

Généralement d'une intensité moyenne mais d'une grande complexité aromatique, le Pinot Gris développe des notes fumées typiques ainsi que des effluves gourmandes de fruits secs, abricot, miel, cire d'abeille, pain d'épices...

Étant assez secret par nature, le Pinot Gris d'Alsace gagne à être aéré dans son verre afin d'apprécier totalement sa complexité.

Ce vin ample et charnu est soutenu par une jolie tension qui donne de la plénitude à un ensemble bien charpenté. La finale est longue, bien équilibrée.

Degré : 13,28% vol.

Sucre : 18,9 g/L

Acidité : 3,01 g H₂SO₄/l

Accord mets/vins :

« Le Pinot Gris, un grand vin qui brille par son équilibre, une fraîcheur structurante qui vient tempérer sa puissance. »

Le Pinot Gris est un vin dont la forte personnalité s'accorde avec des mets riches en goût.

Son affinité avec les gibiers marinés ou non, le veau, le porc, les volailles, en particulier accompagnés de sauces aux saveurs marquées, les rôtis, les rognons, les risottos, les champignons font de lui le vin des mets d'automne.

Du fait de son équilibre entre matière et fraîcheur, il sublime les accords sucré/salé. Les foies gras frais, poêlés ou mi-cuits raffolent de sa compagnie. Toutes les qualités du Pinot Gris en font aussi un délicieux vin d'apéritif.

