



DOMAINE WASSLER
ANNE - MARC - MATTHIEU

PINOT GRIS V.T.

AOC : AOC ALSACE

Cépage : PINOT GRIS

Lieu-dit/terroir :

Commentaire et note de dégustation :

Au nez ainsi qu'en bouche le Pinot Gris est doté d'une palette aromatique et d'une grande complexité. Il développe des notes fumées typiques ainsi que des effluves gourmandes de fruits secs, abricot, miel, cire d'abeille, pain d'épices...

Le Pinot Gris possède un équilibre très particulier grâce à la conjugaison entre maturité et vivacité.

Sa jolie tension donne de la plénitude à un ensemble bien charpenté. La finale est longue, bien équilibrée.

Degré : 13,10% vol.

Sucre : 82,4 g/L

Acidité : 3,63 g H₂SO₄/L

Accord mets/vins :

« **Un solide caractère : charpenté, opulent et généreux à la fois !** »

Sa complexité aromatique, sa texture onctueuse, sont parfaites avec la cuisine exotique ou les accords sucrés-salés comme une blanquette de veau vanillée, ou un tajine aux pruneaux ou aux abricots.

Il est d'autant plus légitime sur ces recettes qu'il se prête merveilleusement aux mariages de contraste, son coté moelleux entrant en résonance avec le miel ou les fruits, tandis que l'acidité de sa structure souligne la texture des viandes.

Empruntant aux sous-bois ses notes légèrement fumées, le Pinot Gris d'Alsace fera admirablement écho à une poêlée de girolles, un risotto aux cèpes ou un écrasé de pommes de terre à la truffe.

