



DOMAINE WASSLER  
ANNE - MARC - MATTHIEU

# PINOT GRIS S.G.N.

**AOC :** AOC ALSACE

**Cépage :** PINOT GRIS

**Lieu-dit/terroir :**

**Commentaire et note de dégustation :**

La robe est intense et d'un jaune doré profond.

Le nez est dominé par des notes de surmaturité et de concentration sur des arômes de Botrytis, de miel, de fruits confits, ou de fruits cuits.

La bouche est ample, suave, enivrante, se déployant sur des arômes d'une merveilleuse complexité. Cette puissance n'exclue ni précision ni une certaine fraîcheur qui vient affiner la structure. La finale se déploie sur une longueur remarquable.

**Degré :** 13,64% vol.

**Sucre :** 102,6 g/L

**Acidité :** 3,72 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L

**Accord mets/vins :**

**« J'ai l'âme d'un confiseur. »**

Ce grand liquoreux se suffit à lui-même !

Dans le respect de l'équilibre des forces, il faut, pour accompagner la puissance de ces vins, des mets de tempérament, relevés ou forts en goûts.

Le foie gras, notamment, se prévaut de cette envergure. Il sera parfait servi avec une compote de figes et un trait de vinaigre balsamique, ou encore avec un chutney de mangues aux épices.

Le « gras » des grands liquoreux d'Alsace sera également en belle harmonie avec le canard, servi par exemple avec une sauce à la pêche ou à l'orange.

