



Dégustation

La robe est jaune or aux reflets intenses. Le nez est à caractère botrytisé avec des nuances de torréfaction, de figue séchée et de chocolat noir.

La bouche est souple. La structure présente une bonne trame sur la fraîcheur. La persistance est agréable.

Accords mets / vins

Vin qui accompagne à ravir les foies gras/ terrine et chutney, un apéritif, un moment plaisir.

Caractéristiques techniques

Alcool : 13,5% vol

Sucres résiduels naturels : 45 gr

Acidité : 5,2 AT

Terroirs : Terroirs marno-calcaro-gréseux

Exposition : Sud, Sud/Est

Culture : Haute Valeur Environnementale

Sucrosité : DOUX

Temps de garde : 8 ans

Appellation : AOC Alsace

Cépage : Pinot Gris

Vendanges : Manuelle avec tri, légère macération

Vinification : Fermentation thermo régulée, en cuve inox, élevage sur lies fines

Dégustation : 8°C

Commentaire de dégustation

Un nez ouvert et élégant, teinté d'exotisme. L'attaque est large et dense, d'esprit demi-sec, doté d'une acidité précise et sous-jacente qui structure l'ensemble et élance la fin de bouche. Les notes de poire williams impriment l'ensemble, s'étirant avec des amers nobles, prélude d'une minéralité future.

Idéal pour le foie gras, les plats abats, les desserts exotiques



Romain Iltis

meilleur sommelier de France

SAS Weck Clément et fils

2 Place de la Mairie 68420 Guebenschwihr
www.weck.alsace