



## 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 68240 Guebenschwihr  
[www.weck.alsace](http://www.weck.alsace)