



PAUL
GINGLINGER
depuis 1610

Pinot Gris les Prélats 2018



Vendanges : manuelles

Mode Culturelle: cahier des charges de l'Agriculture Biologique (conversion officielle en cours)

Vinification :

- réception du raisin avec approche gravitaire,
- pressurage pneumatique long et doux pour sélectionner les meilleurs jus. Les premiers jus plus chargés en bourbes sont systématiquement écartés pour préserver la finesse,
- suivi ultra rigoureux des fermentations.

Elevage : élevage de 8 mois en foudre

Commentaire de dégustation :

Notre **Pinot Gris Les Prélats** est un assemblage complexe de nombreuses parcelles situées sur les coteaux marneux et calcaires entourant Eguisheim (lieux-dits Altengarten,, Morschwihrerweg, Fuchsloch, Kleiner Eich et Stich). Il se caractérise par une grande expressivité dès sa prime jeunesse mais peut également vieillir avec grâce. Son bouquet est charmeur, mêlant la poire, la mirabelle, la noisette, la vanille et une fine note fumée. Ce pinot gris d'esprit sec présente un équilibre dense, charnu, large et raffiné à la fois, avec une intégration particulièrement harmonieuse des différentes composantes du vin. La finale est marquée par une belle empreinte calcaire et une acidité rafraîchissante.

Accords mets/vins : viandes blanches, bouchées à la reine, volailles, quenelles, salades gourmandes, risotto, buffets froids, tourtes variées ...

Degré alcoolique : 13,9

Sucre (g/l) : 5,5

Acidité totale (g TH2/l) : 5,6