



DOMAINE KUEHN PINOT GRIS 2012

Appellation : Alsace

Le vignoble du domaine se situe à l'Ouest de Colmar, sa situation sur la zone de fracture du fossé rhénan lui confère une multitude de sols différents ; cette cuvée, quant à elle, est issue de coteaux argilo-calcaire exposés Nord Nord-Est et de coteaux en pente douce exposés plein Est et de nature marno-calcaire.

Superficie et géologie :

Son vignoble de 12 hectares , ainsi que 30 hectares en négoce, situé sur les coteaux d'Ammerschwih, représente un extraordinaire patchwork de sols et de roches, qui confèrent aux vins Kuehn un caractère bien particulier et une belle richesse aromatique.

Culture :

Cépage : 100% Pinot Gris

Vinification :

Les raisins sont cueillis lorsque la maturité est jugée très satisfaisante, c'est-à-dire à partir de la mi-octobre jusqu'à début novembre. Le pressurage se fait dans des pressoirs pneumatiques avec un programme sur 4 heures. La période de fermentation, sous contrôle de température, avoisine les 3 semaines. Les vins sont laissés sur lies fines au minimum 3 mois et la mise en bouteille a lieu au printemps.

Température de dégustation :

9° à 11° C

Notes de dégustation :

Ce sympathique Pinot Gris présente une jolie robe aux reflets jaunes, le nez subtil vous éveillera aux senteurs de pêche, de ses arômes fumés de sous-bois, de melon et de fruits frais. La vendange a produit un vin ample et fruité.

Accords mets/vins :

Apéritifs, réceptions, foies gras, desserts, gâteaux, kougelhoppf, tartes, coulis, glaces, coupes de fruits au sirop, à déguster aussi tout simplement pour le plaisir.

Potentiel de garde :

3 à 5 ans