

## AOC Alsace – PINOT GRIS 2006 - 75cl



Cépage - 100% Pinot Gris

Terroir – arène granitique

Age moyen - 20 ans

Surface - 120 ares

Densité - 4500 pieds / hectare

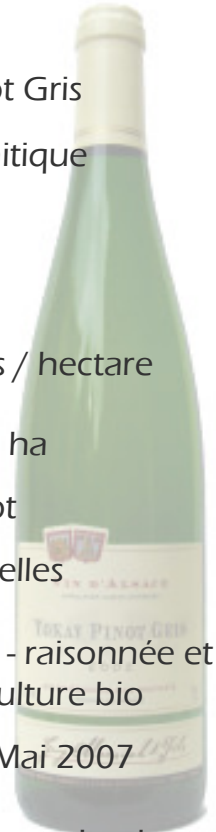
Rendement - 65 hl / ha

Taille - Double Guyot

Vendanges – manuelles

Méthode de culture - raisonnée et conversion en agriculture bio

Mise en bouteille – Mai 2007



Vinification - Débourage statique à froid 48H après pressurage. Fermentation lente régulée en cuve entre 15 et 18°C durant un mois.

### DEGUSTATION

Opulent et corsé, ce vin présente des arômes de sous-bois avec un léger fumé typique du cépage. L'attaque est nette et souple avec une très belle longueur en bouche, révélant une large palette aromatique (fruits jaunes, fruits confits).

### GASTRONOMIE

Le Pinot Gris aime la bonne chère, rôtis et gibiers, (« Minutes de veau au fenouil ») les viandes blanches (« Brochettes de poulet mariné ») , le Baeckeofe, les abats, les salades et poissons (« Salade d'épinards au poisson fumé »...).

### AUTRES INFOS

Servir frais vers 10°C. Ce vin se révèle être encore dans sa jeunesse. Il se bonifiera durant de nombreuses années encore. Se garde parfaitement 6 à 8 ans en cave.

### ANALYSES TECHNIQUES

Alcool : 13.20% vol.

Acide tartrique : 4.10 g/l

Sucre résiduel : 10.20 g/l

*Domaine Mersiol*  
VIN D'ALSACE

13 route du Vin - 67650 Dambach-la-ville - FRANCE  
Tel : +33 (0)3 88 92 40 43 / Fax : +33 (0)3 88 92 48 73  
E-mail : [domaine-mersiol@orange.fr](mailto:domaine-mersiol@orange.fr) / Web : [www.domaine-mersiol.com](http://www.domaine-mersiol.com)