

## AOC Alsace – PINOT GRIS Vendanges Tardives 2002 (50cl)



Cépage - 100% Pinot Gris  
Terroir – arène granitique  
Age moyen - 30 ans  
Surface - 50 ares  
Densité - 6000 pieds / hectare  
Rendement - 45 hl / ha  
Taille - Double Guyot  
Vendanges – manuelles



Méthode de culture - Culture raisonnée et respect de l'environnement

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

Mise en bouteille – Sept. 2003

**DEGUSTATION** Un nez intense et complexe, déclinant des notes d'agrumes, de miel et de fruits mûrs type coing, pêche et mangue. Ample, généreuse avec un bel équilibre, la bouche se prolonge avec excellente tenue dans un style très charmeur. Les arômes de fruits mûrs agrémentent une finale surprenante de fraîcheur.

**GASTRONOMIE** Ce Pinot Gris trouvera sa place à l'apéritif, sur un Foie Gras (association parfaite !) et au dessert avec de tartes ou salades aux fruits.

**AUTRES INFOS** Servir entre 9-11°C. Très agréable dès maintenant, ce vin atteindra sa plénitude vers 2008. Potentiel de garde élevé (2015+)

**ANALYSES TECHNIQUES** Alcool : 12,85% vol. Acidité tartrique : 6,60 g/l  
Sucre résiduel : 53,10 g/l

*Guy Mersiol & Fils*

V I N D ' A L S A C E

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)