



LES FRERES
ENGEL
ALSACE - ORSCHWILLER

Pinot Gris

Sélection de Grains Nobles

Appellation d'Origine Protégée ALSACE



Millésime 2020

Une année chaude du printemps aux vendanges avec quelques averses salvatrices en juillet et août. Un rendement modéré a permis aux vignes d'affronter cette année sans souffrir de stress hydrique. Un temps clément qui a permis très peu de passage de traitements.

Analytique :

Alcool : 12,98 % vol.

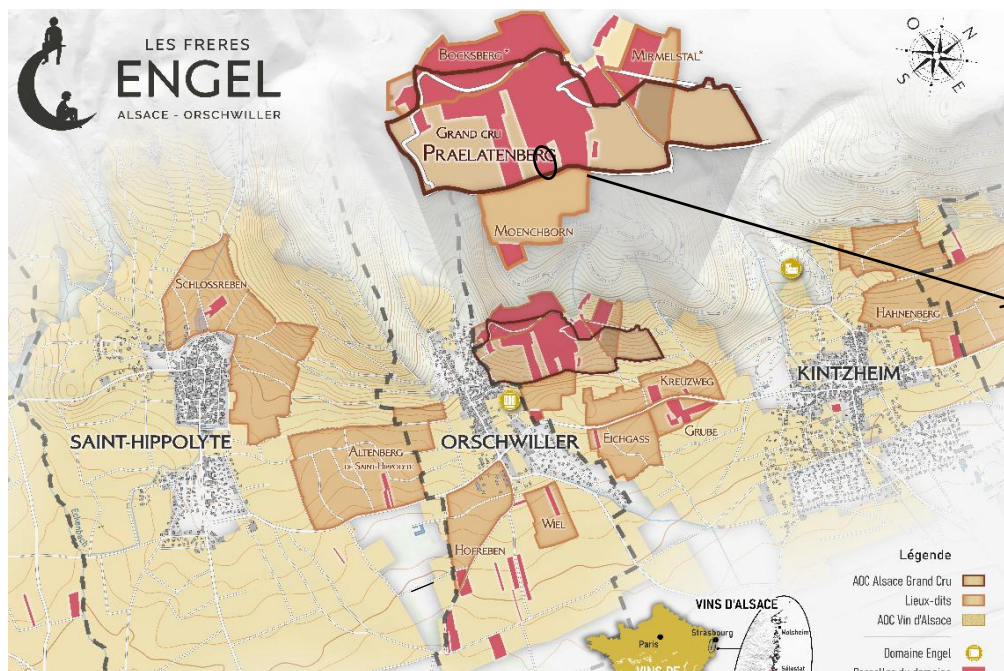
Sucres : 87 g/l.

Acidité totale H₂SO₄ : 4,45 g/l.

Acidité totale en A. tartrique : 6,81 g/l.

Description :

Le rendement des parcelles est de 20 hl/ha. Il est le fruit d'un travail minutieux du végétal. Une taille qui respecte les flux de sèves, un ébourgeonnage précis et strict. Le travail du sol léger et précis a pour but de garder un maximum de matière organique. Ici, l'homme est au service de la vigne. Cette cuvée provient d'un parcelle de **Pinot Gris** située en bas du coteau du Praelatenberg.



Cette carte nous permet de voir d'où les raisins sont issus.

Ce Pinot Gris est issu de parcelles sur le coteau du Grand Cru Praelatenberg. Elles se situent en bas du coteau sur un sol plus profond et sableux.

Age de la vigne : 20 ans

Vinification :

Vendange manuelle, pressurage des raisins pendant 7h.

Elevage 12 mois sur lies en cuve inox.

Dégustation :

La couleur est très intense. Elle se caractérise par une robe or soutenue. Le nez exprime dans un premier temps les fruits secs, puis s'ouvre sur les notes de fruit jaune confit ; très typique des Pinot-Gris SGN.

Le début de bouche se révèle d'une texture visqueuse, enrobant. Elle exprime beaucoup de fraîcheur et de sapidité. La fin de bouche se caractérise par une longueur saline et sapide.