GRANDS VINS D'ALSACE

PAUL KUBLER

Vignerons depuis 1620



Les Combes *2023*

VIN DE FRANCE ***PINOT GRIS***

Profitant de ces petits vallons aux sol gréseux, formés entre les coteaux du Grand Cru Zinnkoepfle et du Weingarten ainsi qu'entre le Weingarten et le Breitenberg afin d'y exprimer toute la générosité de ce cépage et d'y préserver toute la fraîcheur et la délicatesse grâce à ces micro-climats aux amplitudes thermiques marquées.

Exposition: Sud Ouest

Géologie: Grès rose

Années de Plantation: 1988, 2023 & 2007

Densité de plantation: 5000 à 6000 pieds/ha

Viticulture: Raisonnée

Vendanges: Manuelles les 20, 21 & 22 septembre 2023

Vinification: Pressurage doux pendant 5 heures en raisins entiers. Débourbage léger et fermentation en foudre pour 80% et 20% en demi mui neuf et d'un vin durant un mois.

Elevage: En foudre sur lies totales jusqu'au printemps, puis sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille le 5 septembre 2024.

Nombre de bouteilles produites: 7351

Données Analytiques: Alcool: 14,2%.vol
Acidité totale: 5.8g/l
Sucres résiduels: 2g/l

Note de Dégustation: Le nez s'ouvre sur une trame intensément fumée, grillée, parée de notes de mirabelle, pêche, abricot et noisette fraîche. La bouche rejoint le nez avec un bel équilibre entre énergie et plénitude avec une finale longue et sapide. Un Pinot Gris sec et racé, parfait pour la table.

Accords: Incontournable sur les viandes blanches grillées ou en sauce, ce cépage aime les mets riches en goût et aux saveurs marquées; les risottos aux morilles ou aux ceps, les spécialités de foies de volaille (ou de veau), en quenelles ou poêlées, les rognons en sauce.