

ALSACE Pinot Gris Château Le Clos d'Isenbourg La Vigneray 75 cl

Le nez est fin sur les fruits secs, complexe de fleurs et de pain d'épices, de miel et une légère note fumée. La bouche est fraîche et équilibrée, gras



Référence :400043

Prix :18.95 €

Descriptif :

ALSACE Pinot Gris Château Le Clos d'Isenbourg La Vigneray 75 cl

Le Clos du Château d'Isenbourg est un site exceptionnel, de 5 hectares, exposé sud sud-est, en terrasse proche de celui du Grand Cru Vorbourg. Idéal pour la culture de la vigne, il présente un microclimat renforcé par des murs d'enceintes ayant un rôle de régulateur thermique important, la chaleur accumulée durant la journée est restituée la nuit. Le sol est composé principalement de loess (limons d'origine quaternaire) riche en argiles, on y trouve des affleurements de conglomérat gréseux et de marnes calcaires d'origine tertiaire. Les vignes ont un âge moyen de 20 ans, avec une densité de plantation de 4500 à 5000 pieds / hectare avec une culture en terrasse.

Cette cuvée correspond à 0,93 ha plantés en Pinot Gris.

dégustation :

Le nez est fin sur les fruits secs, complexe de fleurs et de pain d'épices, de miel et une légère note fumée. La bouche est fraîche et équilibrée, grasse, la sucrosité est toujours équilibrée par une structure d'une extraordinaire étoffe, conférant une persistance remarquable au palais.

cépage: 100% pinot gris, sol argilo-sablo limoneux faiblement calcaire pour la première terrasse et le plateau. Sol argilo-calcaire siliceux modérément alcalin pour les autres terrasses, pressurage basse pression en grappe entière, vinification à température contrôlée. L'élevage du vin s'effectue sur lies fines pendant 4 mois, suivi d'une filtration. Le vin est stocké ensuite en cuve (acier inoxydable) encore quelques mois avant sa mise en bouteille.

accords : asperges, choucroute, blanquette de veau vanillée, ou un tajine aux pruneaux ou aux abricots, poêlée de girolles, un risotto aux cèpes ou un écrasé de pommes de terre à la truffe. poisson de rivière, volaille (oie, chapon), fromages (munster)

T°S: 10 - 12°C

G:

[Lien vers la fiche du produit](#)