

PINOT GRIS 2017 Vieilles Vignes LOBERGER A.BIODYNAMIE 75 cl

Le nez est très floral et fin , sur la mirabelle, notes fumées apparaissent typiques, accompagnées d'effluves gourmandes de fruits secs, tel que l'ab



Référence : 400053

Prix : 14.60 €

Descriptif :

PINOT GRIS 2017 Vieilles Vignes LOBERGER A.BIODYNAMIE 75 cl

Le Domaine LOBERGER est établi en Alsace, dans le petit village de Bergholtz, niché au creux des collines sous-vosgiennes, berceau géologique propice à la naissance de grands vins comme le vignoble Alsacien en a le secret. C'est en 1984 que Jean-Jacques LOBERGER prend la tête de l'exploitation et se tourne vers l'agriculture biologique et biodynamique. Le vignoble est situé en altitude 250 à 480 mètres sur des pentes atteignant 60%. Le vignoble est travaillé dans le respect le plus total de l'environnement en suivant les préceptes de l'agriculture biologique et biodynamique. Tout intrant chimique ou produit de synthèse est exclus. A leur place, sont utilisées des « tisanes de plantes » (prêle, osier, orties entre autres) et différentes préparations homéopathiques pour dynamiser le sol et la vigne.

notes de dégustation :

Le nez est très floral et fin , sur la mirabelle, notes fumées apparaissent typiques, accompagnées d'effluves gourmandes de fruits secs, tel que l'abricot, avec un côté plus crémeux sur le miel, le pain d'épices. La bouche est vin ample et charnue, soutenue par une jolie tension qui donne de l'allonge à un ensemble bien charpenté. La finale est longue, bien équilibrée

cépage: 100% pinot gris, vignes de 45 ans, sur différents terroirs granit, calcaire, argile, schiste, grès la compose, vendange manuelle, et le tri est effectué à la vigne, pressurage lent et débourbage naturelle pendant 24h, fermentation (souvent longue!) via les levures indigènes, élevage sur lies fines pendant 9 mois. Avant mise en bouteilles, les vins sont filtrés. Aucuns intrants n'est utilisé durant toute la vinification .mise en bouteille en août.

accords: les terrines, les tourtes, les pâtés en croûte et les poissons en sauce. Mariez-le aussi avec le foie gras en terrine ou poêlé, le poisson cru ou fumé et les gratins, es viandes blanches et rouges telles que rôti de porc ou de veau, canard, gibier ou encore produits tripiers, cuisine exotique ou les accords sucrés-salés comme une blanquette de veau vanillée, ou un tajine aux pruneaux ou aux abricots.

T°S::8- 10°C

G: 2023- 2024

[Lien vers la fiche du produit](#)