

DOMAINES
SCHLUMBERGER

34,00\$

* Prix de détail suggéré



Pinot Gris Grand Cru
Kitterle 2015

	Code produit	14005283
	Prix licencié	29.49\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Alsace
	Appellation	Alsace Grand Cru Kitterlé
	Qualité	Grand cru
	Cépage(s)	Pinot Gris 100 %
	Couleur	Blanc
	Sucre	Demi-sec

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Domaine viticole familial depuis 1810, les Domaines Schlumberger sont constitués de 130 hectares de vignes situés sur les coteaux vertigineux de Guebwiller. Ce vignoble à flanc de montagne est sans aucun doute l'un des plus saisissants en Alsace. La qualité des vins, l'exigence quotidienne du travail dans la vigne, ainsi que la moitié des parcelles classées en Grand Cru ont largement contribué à construire leur réputation.

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe est jaune citron avec des reflets clairs, d'intensité moyenne. Le disque est brillant, limpide et transparent. Le vin présente de la jeunesse.

Le nez est franc, plaisant, intense. Subtil, on perçoit de fines odeurs dominantes confites, fruitées, la pâte de coing, la mirabelle, le miel, les fleurs blanches. L'aération amplifie ces odeurs et dévoile l'abricot, la peau de pêche et le champignon frais. L'état sanitaire parfait de la vendange traduit une définition variéta...

ÉLABORATION DU PRODUIT

Pressurage en raisin entier, débordage statique. Fermentation en foudre thermorégulé de 1 à 4 mois. Elevage sur lies fines pendant 8 mois