

PREISS-ZIMMER

23,95\$

* Prix de détail suggéré



Réserve Personnelle Pinot Gris 2019

| | |
|--------------------------|---|
| Code produit | 967414 |
| Prix licencié | 22.05\$ |
| 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 |
| Cépage(s) | Pinot Gris |
| Couleur | Blanc |
| Sucre | Demi-doux |
| Taux de sucre | 15 |
| Fermeture | Liège |
| À boire | À boire ou à garder 3 ans suivant le millésime. |

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Forte d'une histoire commencée en 1840 et issue d'une grande lignée de viticulteur, la maison Zimmer, maintenant dirigé par Régine et ses filles, Laure et Carole, se trouve au cœur de Riquewihr une ville située sur la route des vins d'Alsace, dans l'est de la France. Vigneron indépendant, le domaine compte 9 hectares de vigne et produit des vins dans le respect d'un travail de qualité, afin d'assurer l'expression authentique des terroirs.

NOTES DE DÉGUSTATION

Il se caractérise par un bouquet distinct de fleurs et de fruits mûrs (pêche et abricot). Il est charpenté, bien structuré, particulièrement lisse et présente un équilibre parfait entre fraîcheur et délicatesse. Ces caractéristiques font souvent de lui un bon candidat pour remplacer les vins rouges.

Accords : Foie gras, poissons ou crustacés, viandes blanches, cuisine exotique, également un excellent apéritif.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vinification traditionnelle en cuve inox, température de fermentation de 19°C.

