

PINOT GRIS Terrasses du Steinacker

A propos du millésime : 2018 était une année chaude et surprenante. Le printemps arriva tardivement avec des pluies concentrées sur le mois de Mai, suivit par un orage de grêle la première semaine de Juillet. Le reste de l'été fut chaud et sec permettant aux raisins endommagés de se dessécher et de tomber et aux raisins sains de continuer leur maturation optimale. C'était un beau et généreux millésime !



Notes de dégustation :

Couleur : Robe jaune clair aux reflets dorés

Nez : Pêche blanche avec des notes de miel et de vanille

Palais : Riche et concentré, c'est harmonieux et équilibré par l'acidité et la minéralité prononcé du terroir de schiste

Profil du vin :

Altitude : 450 mètres au-dessus du niveau de la mer

Terroir : Schiste

Vendanges manuelles le 17 Septembre 2018, en caisse de 12kg, afin de préserver l'intégrité des grappes

Transport des caissettes en camion réfrigéré pour refroidir les grappes avant le pressurage

Vinifications :

Pressurage en grappes entières pour extraire des jus de goutte les plus propres possibles

Contrôle des températures de fermentation, ces dernières avec des levures indigènes

Elevage : 35% du mout a été fermenté et élevé en jarres de céramique pendant 9 mois. 35% du mout a été fermenté et élevé en demi-muids de chêne pendant 9 mois avec des batonnages hebdomadaires et les 30% restant du vin ont été élevés en cuve inox.

Concentration alcoolique : 14.5%vol

Sucres résiduels : Sec 1.3 gr/Ltr

Acidité totale (en g/Ltr H2T) : 7.2 g/Ltr

pH : 3.25

Température de dégustation : 10 - 12°C

MAISON MORITZ PRADO

45 Rue de l'Erlenbach, Albé 67220 • contact@moritzprado.com • 06 62 08 59 54

 Maison Moritz Prado - Vins d'Alsace •  MaisonMoritzPrado