

GRANDS VINS D'ALSACE
PAUL KUBLER
Vignerons depuis 1620



Les Combes 2017
AOC ALSACE PINOT GRIS

Profitant de ces petits vallons aux sol gréseux, formés entre les coteaux du Grand Cru Zinnkoepfle et du Weingarten ainsi qu'entre le Weingarten et le Breitenberg afin d'y exprimer toute la générosité de ce cépage et d'y préserver toute la fraîcheur et la délicatesse grâce à ces micro-climats aux amplitudes thermiques marquées.

Exposition: Sud Ouest

Géologie: Grès rose

Années de Plantation: 1988, 2003 & 2007

Densité de plantation: 5000 à 6000 pieds/ ha

Viticulture: Raisonnée

Vendanges: Manuelles les 12, 13 & 15 septembre 2017

Vinification: Pressurage doux pendant 5 heures en raisins entiers. Débourageage léger et fermentation en foudre durant un mois.

Elevage: En foudre sur lies totales jusqu'au printemps, puis sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille le 10 août 2018

Nombre de bouteilles produites: 8981

Données Analytiques: Alcool: 14.5 %vol

Acidité Totale (Tartaric acid): 7.8g/l

Sucres résiduels 0g/l

Notes de Dégustation: Le nez s'ouvre sur une trame intensément fumée, grillée parée de notes de mirabelle, pêche, abricot, et noisette fraîche. La bouche rejoint le nez avec un bel équilibre entre énergie et plénitude avec une finale longue et sapide. Un Pinot Gris sec et racé, parfait pour la table.

Accords: Incontournable sur les viandes blanches grillés ou en sauce, cette cuvée aime les mets riches en goût et aux saveurs marquées; les risottos aux morilles ou aux ceps, les spécialités de foies de volaille (ou de veau), en quenelles ou poêlées, les rognons en sauce.