Pinot Gris Cuvée Elise

Dégustation



Robe : Jaune or soutenu
Reflets brillants
Belle viscosité, présence de larmes

Nez : Nez fin, ouvert, belle expression de bouquet floral
Notes fumées, fruitées (abricots, pêches jaunes, mirabelles)
Complexe et prometteur

Bouche : Belle longueur, finesse, élégant et onctueux
Arômes fruités (fruits jaunes)
Poires mûres et pâte de coings, bonbons aux fruits
Belle cohérence, finale persistante en queue de paon

Suggestions d'accords mets / vins

Apéritif
Foie gras d'oie ou de canard et chutney
Saumon soufflé, vol-au-vent au ris-de-veau, Saint-Jacques au safran, volailles sauces relevées et crémées….
Fromages (bleus, vieux chèvres)
Tarte aux poires

Conseils de dégustation et de garde

A boire frais mais sans excès. Préférer le rafraîchissment en seau à glace.
Beau potentiel de garde de 10 à 15 ans

Elaboration

Raisins récoltés en surmaturité, à la date de vendange aussi proche que possible du 12 novembre…
Sélection parcellaire du terroir argilo-calcaire du Graenwiller, vieilles vignes.

Données œnologiques

Millésime	2018	Degrés d'Alcool :	13,53°
Cépage	Pinot Gris	Sucres Résiduels:	38,9 grs / L
		Acidité totale (en tart)	3,8
		Ph	3,71

Récompenses

Sigillé à la Confrérie St Etienne, la plus ancienne Confrérie Vinique du Monde chaque année depuis sa création en 1987

Domaine MATERNE HAEGELIN & filles - ORSCHWIHR - www.materne-haegelin.fr
En conversion vers l'agriculture biologique (AB Ecocert) récolte 2022

Habillage



Historique de cette Cuvée

Cette cuvée a été élaborée à l'occasion de la naissance d'Elise, 1ère petite fille de Materne.
Celui-ci espérait un garcon qui devait naître fin octobre… Elise est arrivée le 12 Novembre !
Le Pinot Gris vendangé ce jour était proche d' une belle vendange tardive
Cette tradition familiale perdure depuis...

Commentaires de dégustation

Dégustation de la Confrérie St Etienne 2018

Vin Couleur or, Nez Fruité. Bouche Fruit confit et fruit sec , belle acidité soutenue
Accords mets vins : Coquilles St Jacques, Sauce safran, caille rôtie farcie au foie gras
Conseil de Garde : 8 ans