

A déguster : Pinot Gris Luxuriance

La Cave coopérative alsacienne **Wolfberger** ajoute le Pinot Gris Luxuriance à sa collection Aromatique et Tendance déjà composée des cuvées : Crémant Insouciance et Riesling Élégance...



Elle viendra accompagner les repas entre amis ou en famille pour des moments toujours plus conviviaux et chaleureux. Une belle manière de commencer l'année !

L'AOC ALSACE PINOT GRIS ET SES PARTICULARITÉS

La Cave coopérative alsacienne **Wolfberger** ajoute le Pinot Gris Luxuriance à sa collection Aromatique et Tendance déjà composée des cuvées : Crémant Insouciance et Riesling Élégance. Elle viendra accompagner les repas entre amis ou en famille pour des moments toujours plus conviviaux et chaleureux. Une belle manière de commencer l'année ! un vin de garde aux saveurs exceptionnelles dévoile sa nouvelle référence " LE PINOT GRIS LUXURIANCE, MILLÉSIME 2019

D'une grande richesse aromatique, originaire de Bourgogne, le Pinot Gris est la variation grise du Pinot Noir. Autrefois appelée Tokay d'Alsace ou Tokay Pinot Gris, cette indication est désormais réservée aux vins liquoreux Hongrois. Depuis 2007, seule la mention du cépage « Pinot Gris » est utilisée pour le Pinot Gris d'Alsace. Faisant partie des cépages dits « nobles » d'Alsace, c'est un incontournable chez **Wolfberger**.

LE PINOT GRIS DANS LES VIGNES



Il n'est pas toujours évident de l'identifier pour les regards non avertis. Seule la couleur des baies, d'un rose ou bleu gris, permet de le repérer. Les grappes de raisins sont, elles, assez compactes et forment un cylindre caractéristique des pinots. Les feuilles sont de taille moyenne, épaisses et orbiculaires avec des dents ogivales. Il s'adapte particulièrement bien aux terrains calcaires, secs et bien exposés. Les vins issus de ce cépage se distinguent par leur complexité aromatique, leur grande finesse et leur bonne aptitude au vieillissement. Wolfberger décline le Pinot Gris dans différentes gammes : vin Bio, Cuvée de Grande Réserve, Alsace Grand Cru, Vendanges Tardives, Signature, Vieilles Vignes ou même en Crémant

NOBLE ET SUBTIL

Le Pinot Gris Luxuriance tient son nom de son caractère généreux et rappelle sa richesse d'arômes : fruités avec la poire, l'abricot et l'orange sanguine, épicés avec la vanille et les fruits blancs et finalement relevés par des notes de torréfaction avec le café, le pain grillé et la brioche. Cette nouvelle référence qui vient compléter la gamme « tendance » colorée et expressive se distingue par son originalité. Habillée d'une étiquette qui fait écho à sa palette aromatique envoûtante et ses notes délicates, fruitées et florales, elle s'apprécie particulièrement à l'apéritif ou en accompagnement de mets sucrés-salés. La Collection Tendance accompagne tous vos moments festifs et gastronomiques de l'hiver, de l'apéritif au dessert à travers une déclinaison de Vins et Crémant d'Alsace complémentaires. Reconnu et valorisé, le Pinot Gris Luxuriance 2019 est récompensé d'une médaille d'Or au Concours Monde Sélection 2021 de Bruxelles.

" LE PINOT GRIS LUXURIANCE, MILLÉSIME 2019

D'une grande richesse aromatique, originaire de Bourgogne, le Pinot Gris est la variation grise du Pinot Noir. Autrefois appelée Tokay d'Alsace ou Tokay Pinot Gris, cette indication est désormais réservée aux vins liquoreux Hongrois. Depuis 2007, seule la mention du cépage « Pinot Gris » est utilisée pour le Pinot Gris d'Alsace. Faisant partie des cépages dits « nobles » d'Alsace, c'est un incontournable chez Wolfberger.

LE PINOT GRIS DANS LES VIGNES

Il n'est pas toujours évident de l'identifier pour les regards non avertis. Seule la couleur des baies, d'un rose ou bleu gris, permet de le repérer. Les grappes de raisins sont, elles, assez compactes et forment un cylindre caractéristique des pinots. Les feuilles sont de taille moyenne, épaisses et orbiculaires avec des dents ogivales. Il s'adapte particulièrement bien aux terrains calcaires, secs et bien exposés. Les vins issus de ce cépage se distinguent par leur complexité aromatique, leur grande finesse et leur bonne aptitude au vieillissement. Wolfberger décline le Pinot Gris dans différentes gammes : vin Bio, Cuvée de Grande Réserve, Alsace Grand Cru, Vendanges Tardives, Signature, Vieilles Vignes ou même en Crémant.

TERROIR&VENDANGES

Les vendanges ont eu lieu pendant deux journées d'Octobre 2019 : une période idéale pour récolter des grains en surmaturité, issus de plusieurs parcelles au terroir marno-calcaire. Les raisins destinés à l'élaboration du Pinot Gris Luxuriance 2019 ont été récoltés exclusivement à la main par les vendangeurs.

PRESSURAGE&VINIFICATION

Après les vendanges, le pressurage est une étape déterminante dans le processus de vinification qui dure 4 heures. Ensuite, il faut six semaines aux raisins pour se transformer sous l'action d'une fermentation alcoolique à 16°C. Pour finir, l'élevage en lies fines pendant 9 mois permet d'augmenter les arômes et donner de la complexité au vin. D'une robe couleur jaune or, avec son nez complexe ce Pinot Gris dévoile une touche florale, des notes fruitées de poire, d'abricot et d'orange sanguine. Des parfums épicés de vanille et de poivre apparaissent délicatement, se mêlant à des saveurs torréfiées de café et de brioche, la



finale en bouche est ample et soyeuse.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin doux accompagnera de nombreux mets tels qu'un foie gras, un crustacé et son beurre vanillé, des plats sucrés-salés ou encore des fromages affinés. Côté sucré, il sublimerait les desserts aux agrumes, une tarte à l'orange par exemple ou bien une charlotte poire-chocolat.

