



## **Pinot Gris « Klep » 2020**

### ***Terroir :***

Tout comme son homonyme, cette parcelle de Pinot Gris est implantée sur le lieu cadastral "Klep" de la colline d'Avolsheim. De cette parcelle d'environ 1 hectare bordée par deux côtés de forêt jaillit un véritable écosystème. Elle lui permet de bénéficier d'un ensoleillement omniprésent du matin au soir et son sol calcaire est essentiel à l'équilibre et à la subtilité aromatique du vin.

### ***Dégustation :***

- **Robe** : Jaune pâle aux reflets or.
- **Nez** : Typique de son cépage mais également de son élevage en barrique, ce nez est très floral avec du jasmin mais aussi des notes de fumées et toastées.
- **Bouche** : D'une belle fraîcheur et longueur, la bouche est portée par une richesse aromatique et structurale. La finale est plutôt sur la fraîcheur sans lourdeur mais avec délicatesse. L'élevage en bois apporte longueur et mèche à ce vin. Le volume en bouche est d'une grande générosité avec une finale de notes grillées.

### ***Accord mets & vin***

Ce vin est l'aboutissement d'une réflexion sur des vins plus digestes. A travers ce vin, l'envie est de faire refléter cet écosystème du lieu ainsi que des vins plus vivants. En lui apportant ces trois dimensions (végétal, élevage et terroir) vous pourrez l'associer à vos plus beaux plats gastronomiques.

Vous pourrez ainsi le marier avec un ensemble de plats saucés, avec des fromages frais mais aussi plus simplement lors d'un apéritif dinatoire entre amis et famille.

### **Catégorie de sucrosité**

1/3 (Vin dit sec)

### **Température de service**

8-10°C

### **Temps de garde**

8-10 ans