

*François Braun et ses Fils*

**PINOT GRIS BOLLENBERG  
MILLÉSIME 2016  
CUVÉE VIEILLES VIGNES**



**Distinctions**

Sigillé Confrérie Saint Etienne Janvier 2019

**Présentation**

La colline du Bollenberg est un haut lieu de la viticulture alsacienne depuis plusieurs siècles. Son micro climat sec favorise une faune et une flore méditerranéenne uniques en alsace, imposant ainsi un style unique à chaque cuvée.

Découvrez ce grand vin qui brille par son équilibre, sa fraîcheur, sa puissance et sa rondeur. Une grande complexité aromatique aux notes fumées typiques et aux effluves gourmandes de fruits secs, abricot, miel, cire d'abeille, pain d'épices... Ample et charnu, la finale en bouche est longue, bien équilibrée.

**Vinification**

Les raisins destinés à l'élaboration de ce Pinot Gris ont été récoltés manuellement les 4 et 11 octobre 2016.

Le pressurage, de type pneumatique, plus respectueux de la matière première est de rigueur au domaine.

Le contrôle de la température durant la fermentation confère aux vins finesse et fruité, et garanti l'épanouissement d'un large éventail aromatique.

Le vin ensuite élevé environ 9 mois sur lies fines, sera sublimé par une belle ampleur et rondeur en bouche.

La filtration de type tangentielle, ultime étape avant la mise en bouteille, apportera brillance et éclat pour une robe parfaite.

**Dégustation**

Visuel : Robe jaune intense, reflets argentés, brillant, disque épais, larmes épaisses.

Nez : Intense, complexe, aromes épicés, confits, d'amandes douce.

Bouche : Bel équilibre, volume en bouche, vin onctueux et chaud

**Nos conseils de dégustation**

Température de service : entre 8 et 10 °c.

A déguster avec : Foie gras, Apéritif, Dessert.

**Analyse :**

<b>Type de sol :</b>	Argilo Calcaire
<b>Cépage :</b>	100% Pinot Gris
<b>Age des vignes :</b>	34 ans
<b>Degré alcool :</b>	13.68 % vol
<b>Sucre résiduel :</b>	16.90 g/l
<b>Acidité totale :</b>	3.60 g/l (H2SO4)
<b>Conservation :</b>	2 à 10 ans après récolte

***Etiquette :***

***Contre Etiquette :***

