



# 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 crémees....  
Fromages (bleus, vieux chèvres)  
Tarte aux poires

## Conseils de dégustation et de garde

- A boire frais mais sans excès. Préférer le rafraîchissement 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  | 2016   | Degrés d'Alcool : | 13°          |
| Cépage     | Pinot Gris   | Sucres Résiduels: | 38,9 grs / L |
|            |  | SO2 total         | 120mg/L      |
| Récompense | Sigillé à la Confrérie St Etienne, la plus ancienne Confrérie Vinique du Monde |                   |              |



Cave MATERNE HAEGELIN & filles - ORSCHWIHR - [www.materne-haegelin.fr](http://www.materne-haegelin.fr)