

# PINOT GRIS VENDANGES TARDIVES 2015

## SOL & CULTURE

Terrain calcaire.

Viticulture raisonnée: réduction des traitements , favorisation de la biodiversité pour inscrire notre production dans une démarche de développement durable.

La vigne est cultivée selon la tradition alsacienne et respecte le cahier des charges "AOC Alsace".

Depuis 1984, la Mention Vendanges Tardives désigne de grands vins moelleux élaborés à partir de baies récoltées en sur-maturité.

Les Vendanges Tardives doivent présenter une richesse en sucre à la récolte particulièrement élevée et ne peuvent être commercialisés qu'après 18 mois d'élevage. Les vendanges sont exclusivement manuelles.

## VINIFICATION

Le pressurage pneumatique permet de presser les raisins en douceur, évitant ainsi l'amertume dans les jus.

Les températures de la fermentation sont contrôlées par refroidissement. Elevage en foudre de chêne centenaire ou en cuves inox 8 à 10 mois, puis mise en bouteille après filtration tangentielle.

Stockage en bouteilles dans nos caves à température constante.

## DEGUSTATION

Le développement du Botritis cinerea (pourriture noble) sur les baies amorce un phénomène d'évaporation qui favorise la concentration en sucre et en arômes, apportant à ces vins moelleux et puissance.

A servir en apéritif ou avec un foie gras.

Température de service: 8 à 10°C

Conservation: 10 ans et plus

## ANALYSE

Degré d'alcool	12,71 %
Sucre résiduel	87,82 g/l
pH	3,53
Acidité totale	5,36 g acide tartrique/l



DOMAINE BOTT FRERES - 13 avenue du General de Gaulle - 68150 RIBEAUVILLE - France

Telephone: 03 89 73 22 50 - Fax: 03 89 73 22 59 - E-mail: vins@bott-freres.fr

Site Internet: [www.bott-freres.fr](http://www.bott-freres.fr)



@BottFreres



/DomaineBOTTFreres