

DOMAINE  
**ANDRE EHRHART & FILS**

VIGNERONS

*AOC ALSACE Pinot Gris Vendanges Tardives 2007*

*Médaille d'Or Pinot Gris du monde 2009  
2 étoiles au Guide Hachette 2011*

**Millésime:** 2007

**Type du vin :** vin blanc moelleux

**Nature du sol :** calcaire organique

**Récolte :** Vendange manuelle

**Vinification :** Pressurage en raisins entiers sur pressoir pneumatique, vinification traditionnelle avec contrôle de température de fermentation, élevage sur lie fine, mise en bouteille après 10 mois de cuve.

Les Vendanges Tardives proviennent de cépages, récoltés en surmaturité, généralement plusieurs semaines après le début officiel des vendanges.

**Commentaires de dégustation :**

Belle couleur jaune or aux reflets chatoyants. Nez riche, complexe aux arômes de caramel, de fruits mûrs et aux notes de figes et d'abricots confits. Avec une attaque soyeuse, la bouche est ronde, puissante et d'une grande longueur.

Les notes d'agrumes évoluant progressivement vers les fruits exotiques.

**Recommandations:**

**Vieillessement:** Vin de garde supérieur à 10 ans

**Température de service et de conservation:** entre 9°C et 10°C

**Accords mets vin :** A boire à l'apéritif, foie gras frais ou poêlé.

