



Tokay Pinot Gris

Superficie totale de l'exploitation : 8 ha

Superficie de ce cépage : 1,8 ha

Terroir : sols argilo-sablonneux, légèrement marno-calcaires

Mode de culture du vignoble :

Méthodes de culture traditionnelles, rendements volontairement limités, labours des sols, apports de faibles doses de compost élaborés sur le domaine (à base de fumier bovin et de marcs) et protection phytosanitaire à base de tisanes, soufre et cuivre excluant tout produit de synthèse.

Mode de vinification :

Après une récolte manuelle, la vendange est pressée en grappes entières, sans éraflage. La fermentation lente est étroitement surveillée afin de contrôler les températures. Élevage long sur lies fines (entre 10 et 12 mois), légère clarification avant mise en bouteille.

Commentaire de la dégustation :

Un vin puissant, corsé et plein de noblesse. Riche et ample, toujours sec; de tous les cépages c'est celui qui a le meilleur potentiel de vieillissement. Un très grand vin qui rivalise avec les plus prestigieux vins blancs de France.

Alliance des mets et des vins :

Plus que tout autre, le Pinot Gris tire avantage d'un lent vieillissement en bouteille. A son apogée, après cinq ou huit ans, il ravit par son opulence et sa richesse. S'harmonise parfaitement avec les terrines, les tourtes, les pâtés en croûte et les poissons en sauce. Essayez le aussi avec le foie gras en terrine ou poêlé, le poisson cru ou fumé et les gratins.

EARL Loberger Joseph et fils – Propriétaires Vignerons

10 rue de Bergholtz-Zell – 68 500 Bergholtz

Tél. : 03 89 76 88 03 – Fax : 03 89 74 16 89 – E-mail : contact@loberger.fr – Web : www.loberger.fr

Crédit Agricole FR76 1720 6006 2040 2260 3401 052 – Banque Populaire FR76 1760 7000 0191 2199 2581 107

Siret 343 136 545 000 13