

CAVE DISTRI ABOUT

Fiche premium de dégustation

Pinot Gris

Alsace Vendanges Tardives · 2016

Sélectionné par la cave Distri About, à Champenoux. Fiche de dégustation et suggestions d'accords préparées par **Fabien About**, à partir des informations du domaine et de sources spécialisées.

FICHE DESCRIPTIVE

PRODUCTEUR	Cave de Turckheim
APPELLATION	Alsace AOP — Vendanges Tardives
MILLÉSIME	2016
COULEUR	Blanc moelleux
CÉPAGE	Pinot Gris (100 %)

NOTE DE DÉGUSTATION

Pinot Gris en Vendanges Tardives : raisins récoltés en surmaturité pour un vin riche et moelleux, mention alsacienne d'exception.

Au nez

- Fruits confits et abricot sec
- Miel et coing
- Notes épicées

En bouche

- Riche et moelleuse
- Onctueuse
- Fraîcheur qui équilibre le sucre

EN UNE PHRASE

Un Pinot Gris **riche et moelleux**, sur les fruits confits, le miel et les épices — la puissance des Vendanges Tardives.

LE CÉPAGE

- **Pinot Gris (100 %)** — gras, fruits jaunes et miel ; idéal pour les vins moelleux d'Alsace.
- **Vendanges Tardives** — récolte tardive en surmaturité, gage de concentration et de richesse.

ACCORDS METS & VINS

Un moelleux d'exception, sur le foie gras, les fromages et la cuisine épicée.

SALÉ & FROMAGES

- Foie gras
- Fromages bleus

DESSERTS & ÉPICÉ

- Tarte aux abricots
- Cuisine épicée douce

L'ACCORD PRÉFÉRÉ DE FABIEN

Foie gras et un verre à 9 °C. Le moelleux et les épices du Pinot Gris subliment la finesse du foie gras.

LE SERVICE

- **Température** — servir entre 8 et 10 °C.
- **Verre** — un petit verre à vin blanc.
- **Garde** — grand potentiel, 10 ans et plus.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.